FRAMTID

MWC 6

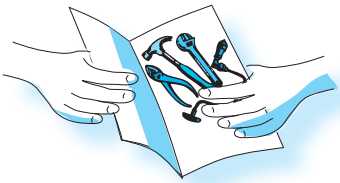
GB
FR
DE
IT
NL
ES
PT
SE
DK
NO
FI
HU
CZ
PL
RU
SK
GR

IKEA®
Design and Quality
IKEA of Sweden

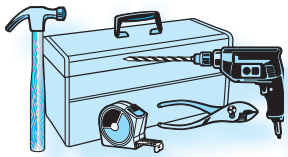
GB	**ENGLISH**	*4*
FR	**FRANÇAIS**	*29*
DE	**DEUTSCH**	*54*
IT	**ITALIANO**	*79*
NL	**NEDERLANDS**	*104*
ES	**ESPAÑOL**	*129*
PT	**PORTUGUÊS**	*154*
SE	**SVENSKA**	*179*
DK	**DANSK**	*204*
NO	**NORSK**	*229*
FI	**SUOMI**	*254*
HU	**MAGYAR**	*279*
CZ	**ĆESKY**	*304*
PL	**POLSKI**	*329*
RU	**РУССКИЙ**	*354*
SK	**SLOVENSKY**	*379*
GR	**ΕΛΛΣΑ**	*404*

INSTALLATION

MOUNTING THE APPLIANCE



FOLLOW THE SUPPLIED separate mounting instructions when installing the appliance.



PRIOR TO CONNECTING

CHECK THAT THE VOLTAGE on the rating plate corresponds to the voltage in your home.

ENSURE the oven cavity is empty before mounting.

ENSURE THAT THE APPLIANCE IS NOT DAMAGED. Check that the oven door closes firmly against the door support. Empty the oven and clean the interior with a soft, damp cloth.

DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces. Electrical shock, fire or other hazards may result.

AFTER CONNECTING

THE OVEN CAN BE OPERATED ONLY if the oven door is firmly closed.

THE EARTHING OF THIS APPLIANCE is compulsory. The manufacturer will accept no responsibility for injury to persons, animals or damage to objects arising from the non-observance of this requirement.

The manufacturers are not liable for any problems caused by the user's failure to observe these instructions.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

Do not heat, or use flammable materials in or near the oven. Fumes can create a fire hazard or explosion.

Do not use your microwave oven for drying textiles, paper, spices, herbs, wood, flowers, fruit or other combustible materials. Fire could result.

If material inside / outside the oven should ignite or smoke is observed, keep oven door closed and turn the oven off. Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

Do not over-cook food. Fire could result.

Do not leave the oven unattended, especially when using paper, plastic or other combustible materials in the cooking process. Paper can char or burn and some plastics can melt if used when heating foods.

Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.

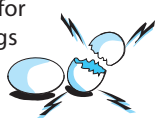
Only allow children *to use the appliance under adult supervision and after adequate instructions have been given, so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the hazards of improper use.*
This appliance is not intended for *use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless used under the supervision of a person responsible for their safety.*
Accessible parts may become hot *during use, young children should be kept away*

Do not use your microwave *oven for heating anything in airtight sealed containers. The pressure increases and may cause damage when opening or may explode.*

The door seals and the door seal areas *must be regularly inspected for damage. If these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a trained service technician.*

EGGS

Do not use your microwave oven for cooking or reheating whole eggs with or without shell since they may explode even after microwave heating has ended.



PRECAUTIONS

GENERAL

This appliance is designed for domestic use only!

The appliance should not be operated *without food in the oven when using microwaves. Operation in this manner is likely to damage the appliance.*

If you practice operating the oven, put a glass of water inside. The water will absorb the microwave energy and the oven will not be damaged.

Do not use the cavity for any storage purposes.

Remove wire twist-ties *from paper or plastic bags before placing bag in the oven.*

DEEP-FRYING

Do not use your microwave oven for deep-frying, because the oil temperature cannot be controlled.

Use hot pads or oven mitts to prevent burns, when touching containers, oven parts, and pan after cooking.

LIQUIDS

E.g. beverages or water. Overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

To prevent this possibility the following steps should be taken:

1. Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
2. Stir the liquid before placing the container in the oven and let the teaspoon remain in the container.
3. After heating, allow standing for a short time, stirring again before carefully removing the container from the oven.

CAREFUL

Always refer to a microwave cookbook for details. Especially, if cooking or reheating food that contains alcohol.

After heating baby food *or liquids in a baby bottle or in a baby food jar, always stir and check the temperature before serving.*

This will ensure that the heat is evenly distributed and the risk of scalding or burns can be avoided.
Ensure the Lid and the Teat is removed before heating!

ACCESSORIES

GENERAL

There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use.

Ensure that the utensils you use are oven proof and allow microwaves to pass through them before cooking.

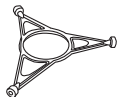
When you put food and accessories in the microwave oven, ensure that they do not come in contact with the interior of the oven.
This is especially important with accessories made of metal or metal parts.

If accessories containing metal comes in contact with the oven interior, while the oven is in operation, sparking can occur and the oven could be damaged.

Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven.

TURNTABLE SUPPORT

Use the turntable support under the Glass turntable. Never put any other utensils on the turntable support.



- Fit the turntable support in the oven.

GLASS TURNTABLE

Use the Glass turntable with all cooking methods. It collects the dripping juices and food particles that otherwise would stain and soil the interior of the oven.

- Place the Glass turntable on the turntable support.

BAKING PLATE

Use the bakingplate when cooking in forced air only or when grilling. Never use it in combination with microwaves.

WIRE RACK

Use the Wire rack when cooking and baking with Forced Air, Grill, Forced Air Combi, Auto Forced Air Combi or Turbo Grill Combi.

When grilling without microwaves, place the wire rack on the baking plate in order to elevate the food closer to the grill element in the ceiling.

BABY BOTTLE HOLDER

Use the Baby bottle Holder when heating baby food in bottles that are too tall to stand-alone in the oven. Please see also, the chapter "Precautions", for more information about heating baby food.

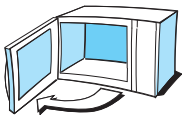
START PROTECTION / CHILD LOCK

This automatic safety function is activated one minute after the oven has returned to "stand by mode". (The oven is in "stand by" when the 24-hour clock is displayed or if the clock has not been set, when the display is blank).

The door must be opened and closed e.g. putting food into it, before the safety lock is released. Else the display will show "DOOR".

PAUSE OR STOP COOKING

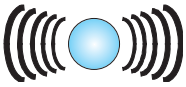
To pause cooking:
The cooking can be paused to check, turn or stir the food by opening the door. The setting will be maintained for 10 minutes.



To continue cooking:
Close the door and press the Start button ONCE. The cooking is resumed from where it was paused.
Pressing the Start button TWICE will increase the time by 30 seconds.

If you don't want to continue cooking:
Remove the food, close the door and press the STOP button

A beep will signal once a minute for 10 minutes when the cooking is finished. Press the STOP button or open the door to cancel the signal.



Note: The oven will only hold the settings for 60 seconds if the door is opened and then closed after the cooking is finished.

DONENESS

Doneness is available in the following functions:
Auto Reheat
Auto Cook
Auto Forced Air Combi
In the above functions, you have the possibility to personally control the end result through the Adjust doneness feature. This feature enables you to achieve higher or lower end temperature compared to the default standard setting.

DONENESS	
Level	Effect
Hi 2	**Yields highest end temperature**
Hi 1	**Yields higher end temperature**
- - - -	**Default standard setting**
Lo 1	**Yields lower end temperature**
Lo2	**Yields lowest end temperature**

When using one of these functions the oven chooses the default standard setting. This setting normally gives you the best result. But if the food you heated became too warm to eat at once, you can easily adjust this before you use that function the next time. This is done by selecting a Doneness level with the adjust knob right after you have pressed the Start button.

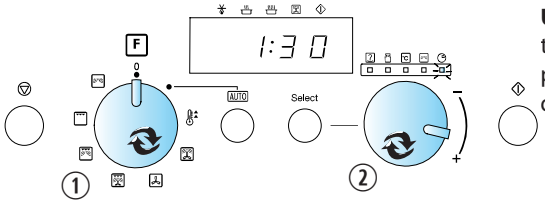
Note:
The Doneness can only be set or altered during the first 20 seconds of operation.

COOLING DOWN

When a function is finished, the oven carries out a cooling procedure. This is normal.
After this procedure the oven switches off automatically.

The cooling procedure can be interrupted without any harm to the oven by opening the door.

KITCHEN TIMER

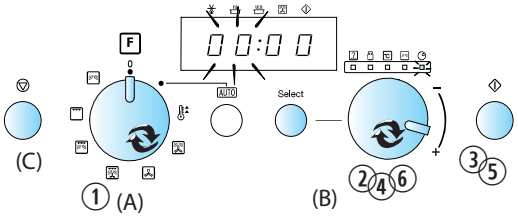


USE THIS FUNCTION when you need a kitchen timer to measure exact time for various purposes such as cooking eggs or letting the dough rise before baking etc.

1. **TURN THE MULTIFUNCTION KNOB** to the zero position.
2. **TURN THE ADJUST KNOB** to set the time to measure.

THE TIMER AUTOMATICALLY STARTS the countdown after 1 second.
AN ACOUSTIC SIGNAL will be heard when the timer has finished to count down.

CLOCK

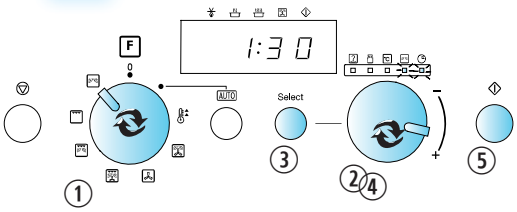


WHEN THE APPLIANCE IS FIRST PLUGGED IN or after a power failure, the display is blank. If the clock is not set, the display will remain blank until the cooking time is set.

1. **(A). TURN THE MULTIFUNCTION KNOB** to the zero position.
2. **(B). PRESS THE SELECT BUTTON** (3 seconds) until the left-hand digit (hour's) flicker.
3. **TURN THE ADJUST KNOB** to set the hours.
4. **PRESS THE SELECT BUTTON** again. (The two right hand digits (minutes) flicker).
5. **TURN THE ADJUST KNOB** to set the minutes.
6. **PRESS THE SELECT BUTTON** again.

THE CLOCK IS SET and in operation.
IF YOU WISH TO REMOVE THE CLOCK from the display once it has been set, simply press the Select button again for 3 seconds and then press the Stop button **(c)**.
TO REINSTATE THE CLOCK, follow the above procedure.
NOTE: KEEP THE DOOR OPEN WHILE SETTING THE CLOCK. This gives you 10 minutes to complete the setting of the Clock. Otherwise, each step must be accomplished within 60 seconds.

COOK & REHEAT WITH MICROWAVES



USE THIS FUNCTION for normal cooking and re-heating, such as vegetables, fish, potatoes and meat.

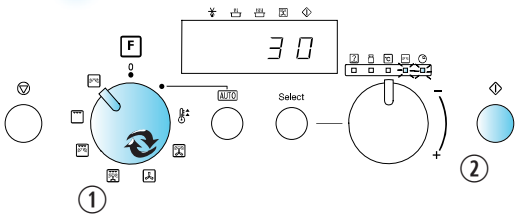
1. **TURN THE MULTIFUNCTION KNOB** to the microwave position.
2. **TURN THE ADJUST KNOB** to set the cooking time.
3. **PRESS THE SELECT BUTTON** to select power level.
4. **TURN THE ADJUST KNOB** to set the preferred power level.
5. **PRESS THE START BUTTON.**

ONCE THE COOKING PROCESS HAS BEEN STARTED:
The time can easily be increased in 30-second steps by pressing the Start button. *Each press* increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by turning the adjust knob to increase or decrease the time.
BY PRESSING THE SELECT BUTTON you may switch between cooking time and power level. Both can be altered during cooking by turning the adjust knob after selection.

CHOOSING POWER LEVEL

MICROWAVES ONLY	
POWER	SUGGESTED USE:
JET (900 W)	**REHEATING OF BEVERAGES,** water, clear soups, coffee, tea or other food with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.
750 W	**COOKING OF** fish, meat, vegetables etc.
650 W	**COOKING** dishes not possible to stir.
500 W	**MORE CAREFUL COOKING** e.g. high protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles.
350 W	**SIMMERING STEWS,** melting butter.
160 W	**DEFROSTING.** Softening butter, cheeses.
90 W	**KEEP WARM**
0 W	**SETTING** the standing time.

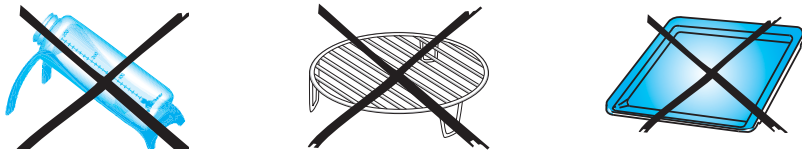
JET START



This function is used for quick reheating of food with a high water content such as clear soups, coffee or tea.

1. **Turn the multifunction knob** to the microwave position.
2. **Press the Start button.**

This function automatically starts with maximum microwave power level and the cooking time set to 30 seconds. Each additional press increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by turning the adjust knob to increase or decrease the time after the function has started.



MANUAL DEFROST

Follow the procedure for "cook & reheat with microwaves" and choose power level 160 W when defrosting manually.

Check and inspect the food regularly. Experience will give you the times needed for various amounts.

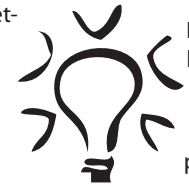
Frozen food in plastic bags, plastic films or cardboard packages can be placed directly in the oven as long as the package has no metal parts (e.g. metal twist ties).

The shape of the package alters the defrosting time. Shallow packets defrost more quickly than a deep block.

Separate pieces as they begin to defrost. Individual slices defrost more easily.

Shield areas of food with small pieces of aluminum foil if they start to become warm (e.g. chicken legs and wing tips).

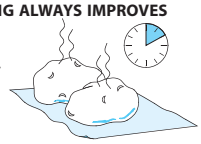
Turn large joints halfway through the defrosting process.



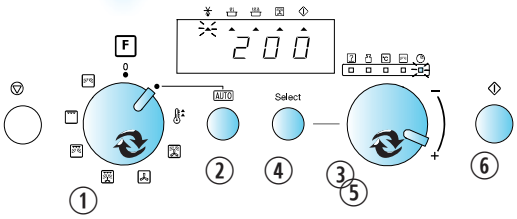
Boiled food, stews and meat sauces defrost better if stirred during defrosting time.

When defrosting it is better to underthaw the food slightly and allow the process to finish during standing time.

Standing time after defrosting always improves the result since the temperature will then be evenly distributed throughout the food.



JET DEFROST



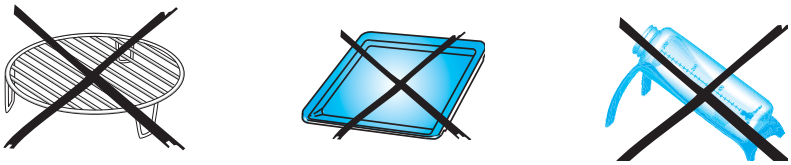
USE THIS FUNCTION only if the net weight is between 100 g- 3 Kg.
ALWAYS PLACE THE FOOD on the glass turntable.

1. **TURN THE MULTIFUNCTION KNOB** to the Auto position.
2. **PRESS THE AUTO BUTTON** to select the desired auto function.
3. **TURN THE ADJUST KNOB** to choose desired food class.
4. **PRESS THE SELECT BUTTON (DEFAULT WEIGHT IS DISPLAYED).**
5. **TURN THE ADJUST KNOB** to set the weight of the food.
6. **PRESS THE START BUTTON.**

MIDWAY THROUGH THE DEFROSTING PROCESS the oven stops and prompts you to TURN FOOD.

- Open the door.
- Turn the food.
- Close the door and restart by pressing the Start button.

NOTE: The oven continues automatically after 2 min. if the food hasn't been turned. The defrosting time will be longer in this case.

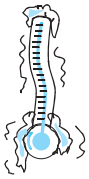


JET DEFROST

This function needs to know the net weight of the food.

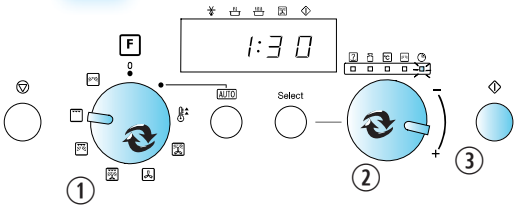
FROZEN FOODS:
If the weight is lesser or greater than recommended weight: Follow the procedure for "Cook & Reheat with microwaves" and choose 160 W when defrosting.

FROZEN FOODS:
If the food is warmer than deep-freeze temperature (-18°C), choose lower weight of the food.
If the food is colder than deep-freeze temperature (-18°C), choose higher weight of the food.



FOOD		AMOUNT	HINTS
	1 **Meat**	**100g - 2Kg**	Minced meat, cutlets, steaks or roasts.
	2 **Poultry**	**100g - 3Kg**	Chicken whole, pieces or fillets.
	3 **Fish**	**100g - 2Kg**	Whole, steaks or fillets.
	4 **Vegetables**	**100g - 2Kg**	Mixed vegetables, peas, broccoli etc.
	5 **Bread**	**100g - 2Kg**	Loaf, buns or rolls.
For food not listed in this table and if the weight is lesser or greater than recommended weight, you should follow the procedure for "Cook and reheat with microwaves" and choose 160 W when defrosting.			

GRILL



USE THIS FUNCTION TO quickly give a pleasant brown surface to the food.
FOR FOOD LIKE CHEESE, TOAST, STEAKS AND SAUSAGES, place the wire grid on top of the baking plate.

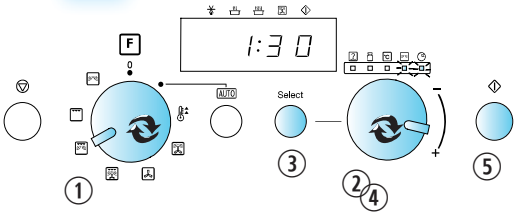
1. **TURN THE MULTIFUNCTION KNOB** to the grill position.
2. **TURN THE ADJUST KNOB** to set the cooking time.
3. **PRESS THE START BUTTON.**

DO NOT LEAVE THE OVEN DOOR OPEN for long periods when the Grill is in operation, as this will cause a drop in temperature.

__ENSURE THAT THE UTENSILS__ used are heat resistant and ovenproof before grilling with them.

__DO NOT USE PLASTIC__ utensils when grilling. They will melt. Items of wood or paper are not suitable either.

GRILL COMBI



USE THIS FUNCTION TO quickly give a pleasant brown surface to the food at the same time as the food is cooked by the microwaves.

1. **TURN THE MULTIFUNCTION KNOB** to the Grill Combi position.
2. **TURN THE ADJUST KNOB** to set the power level.
3. **PRESS THE SELECT BUTTON** to select cooking time.
4. **TURN THE ADJUST KNOB** to set the cooking time.
5. **PRESS THE START BUTTON.**

__ENSURE THAT THE UTENSILS__ used are heat resistant and ovenproof before grilling with them.

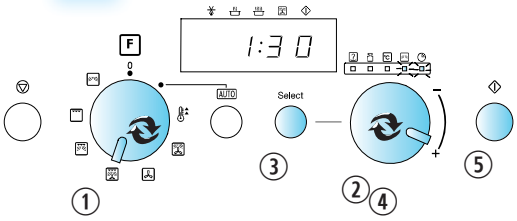
__DO NOT USE PLASTIC__ utensils when grilling. They will melt. Items of wood or paper are not suitable either.

THE MAX. POSSIBLE MICROWAVE POWER LEVEL when using the Grill is limited to a factory-preset level.
USE THE WIRE RACK to put food on to allow the air to circulate properly around the food.

CHOOSING POWER LEVEL

GRILL COMBI	
POWER	SUGGESTED USE:
650 W	**COOKING** Vegetables & Gratins
350 - 500 W	**COOKING** Poultry & Lasagne
160 - 350 W	**COOKING** Fish & frozen gratins
160 W	**COOKING** Meat
90 W	**GRATINATING** fruit

TURBO GRILL COMBI



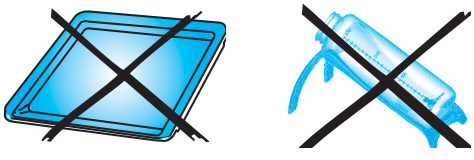
USE THIS FUNCTION TO cook such food as Gratin's, Lasagne, Poultry and Baked potatoes. **PLACE FOOD ON THE WIRE RACK** or on the glass turntable when cooking with this function.

1. **TURN THE MULTIFUNCTION KNOB** to the Turbo Grill position.
2. **TURN THE ADJUST KNOB** to set the power level.
3. **PRESS THE SELECT BUTTON** to select cooking time.
4. **TURN THE ADJUST KNOB** to set the cooking time.
5. **PRESS THE START BUTTON.**

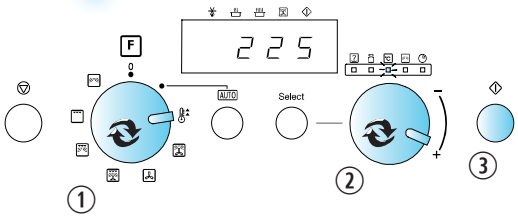
THE MAX. POSSIBLE MICROWAVE POWER LEVEL when using the Grill is limited to a factory-preset level.

CHOOSING POWER LEVEL

TURBOGRILL COMBI	
POWER	SUGGESTED USE:
650 W	**COOKING** Vegetables & Gratins
350 - 500 W	**COOKING** Poultry & Lasagne
160 - 350 W	**COOKING** Fish & frozen gratins
160 W	**COOKING** Meat
90 W	**GRATINATING** fruit
0 W	**BROWNING** only during cooking



QUICK HEAT



USE THIS FUNCTION to preheat the empty oven. **DO NOT PLACE FOOD** before or during preheating in the oven. It will be burned from the intense heat.

1. **TURN THE MULTIFUNCTION KNOB** to the Quick heat position.
2. **TURN THE ADJUST KNOB** to set the temperature.
3. **PRESS THE START BUTTON.**

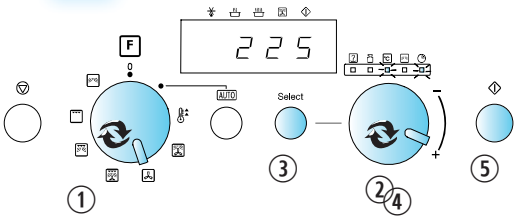
DURING THE HEATING PROCESS the digits flicker and PRE- HEAT is displayed at intervals until the set temperature is reached.

ONCE THE HEATING PROCESS has been started the temperature can easily be adjusted by turning the multifunction knob.

THE OVEN THEN KEEPS the set temperature for 10 minutes before switching off. During this time, it is waiting for you to, insert food and choose a Forced Air function to begin cooking.

PREHEATING is always done with the oven empty.

FORCED AIR



USE THIS FUNCTION to cook meringues, pastry, sponge cakes, soufflés, poultry and roast meats.

1. **TURN THE MULTIFUNCTION KNOB** to the Forced Air position.
2. **TURN THE ADJUST KNOB** to set the temperature.
3. **PRESS THE SELECT BUTTON** to select cooking time.
4. **TURN THE ADJUST KNOB** to set the cooking time.
5. **PRESS THE START BUTTON.**

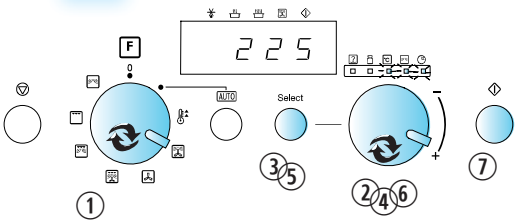
THE DEFAULT SETTING when selecting Forced Air is 175°C

USE THE WIRE RACK to put food on to allow the air to circulate properly around the food.

USE THE BAKING PLATE when baking small items like cookies or rolls.

DURING THE HEATING PROCESS the digits flicker until the set temperature is reached.
ONCE THE HEATING PROCESS HAS BEEN STARTED THE TEMPERATURE CAN EASILY BE ADJUSTED BY TURNING THE ADJUST KNOB.

FORCED AIR COMBI



USE THIS FUNCTION to cook roast meats, poultry, and jacket potatoes, frozen convenience foods, sponge cakes, pastry, fish and puddings.

1. **TURN THE MULTIFUNCTION KNOB** to the Forced Air Combi position.
2. **TURN THE ADJUST KNOB** to set the temperature.
3. **PRESS THE SELECT BUTTON** to select microwave power.
4. **TURN THE ADJUST KNOB** to set the power level.
5. **PRESS THE SELECT BUTTON** to select cooking time.
6. **TURN THE ADJUST KNOB** to set the cooking time.
7. **PRESS THE START BUTTON.**

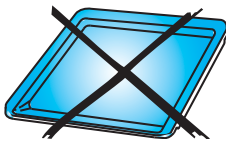
USE THE WIRE RACK to put food on to allow the air to circulate properly around the food.

DURING THE HEATING PROCESS the digits flicker until the set temperature is reached.

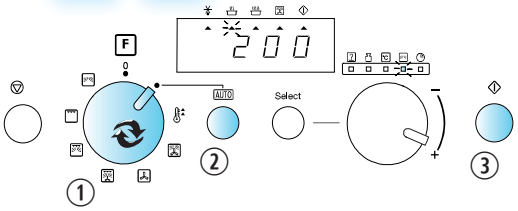
ONCE THE HEATING PROCESS HAS BEEN STARTED the temperature can easily be adjusted by turning the Adjust knob. Also the microwave power level is possible to change. The Max. possible microwave power level when using the Forced air is limited to a factory-preset level.

CHOOSING POWER LEVEL

FORCED AIR COMBI	
POWER	SUGGESTED USE:
350 W	**COOKING** Poultry, Fish & Gratins
160 W	**COOKING** Roasts
90 W	**BAKING** Bread & Cakes



AUTO REHEAT

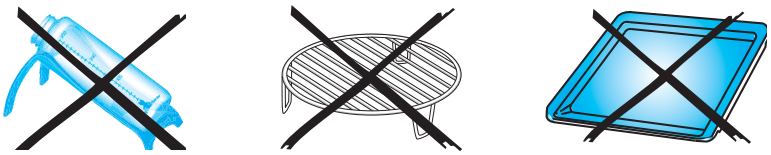


USE THIS FUNCTION when reheating ready-made food either frozen or chilled.
PLACE FOOD onto a microwave-safe heat proof dinner plate or dish.

1. **TURN THE MULTIFUNCTION KNOB** to the Auto position.
2. **PRESS THE AUTO BUTTON** to select the desired auto function.
3. **PRESS THE START BUTTON.**

MIDWAY THRU THE COOKING PROCESS the oven stops and prompts you to *Stir Food*.
- Open the door.
- Stir or turn the food.
- Close the door and restart by pressing the Start button.

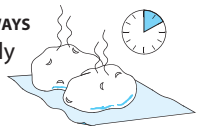
NOTE: THE OVEN CONTINUES AUTOMATICALLY AFTER 2 MIN if the food hasn't been turned / stirred.



WHEN YOU ARE SAVING a meal in the refrigerator or "plating" a meal for reheating, arrange the thicker, denser food to the outside of the plate and the thinner or less dense food in the middle.

PLACE THIN SLICES of meat on top of each other or interlace them.
THICKER SLICES such as meat loaf and sausages have to be placed close to each other.

1-2 MINUTES STANDING TIME ALWAYS IMPROVES the result, especially for frozen food.

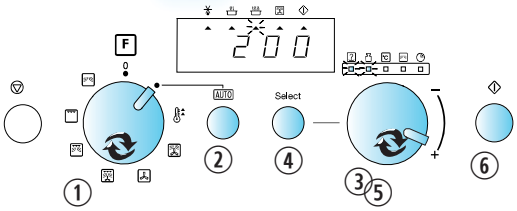


PLASTIC FOIL should be scored or pricked with a fork, to relieve the pressure and to prevent bursting, as steam builds-up during cooking.

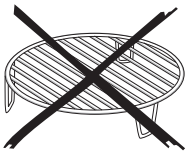
AUTO REHEAT

FOOD		HINTS
	1 **Dinner plate** (250g - 600g)	**Prepare food** in line with recommendations above. Heat under cover.
	2 **Soup** (200g - 800g)	**Reheat uncovered** in separate bowls or in a large one.
	3 **Frozen portion** (250g - 600g)	**Follow the directions on package,** IE. ventilation, pricking and so on.
	4 **Milk** (100g - 500 g)	**Heat uncovered** and use a metal spoon in a mug or cup.
	5 **Casserole** (200g - 800g)	**Reheat under cover.**
For food not listed in this table and if the weight is lesser or greater than recommended weight, you should follow the procedure for "Cook & Reheat with microwaves".		

AUTO COOK



USE THIS FUNCTION FOR cooking ONLY. Auto Cook can only be used for food belonging to the categories listed in the table.
PLACE FOOD onto a microwave-safe heat proof dinner plate or dish.

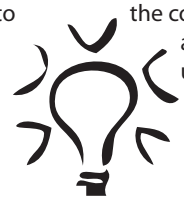


1. **TURN THE MULTIFUNCTION KNOB** to the Auto position.
2. **PRESS THE AUTO BUTTON** to select the desired auto function.
3. **TURN THE ADJUST KNOB** to choose desired food class.
4. **PRESS THE SELECT BUTTON** (default weight is displayed).
5. **TURN THE ADJUST KNOB** to set the weight of the food.
6. **PRESS THE START BUTTON.**

MIDWAY THRU THE COOKING PROCESS the oven stops and prompts you to STIR FOOD or TURN FOOD.
- Open the door.
- Stir or turn the food.
- Close the door and restart by pressing the Start button.

NOTE: THE OVEN CONTINUES AUTOMATICALLY AFTER 2 MIN if the food hasn't been turned / stirred.

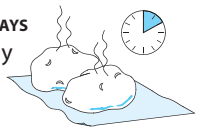
WHEN YOU ARE SAVING a meal in the refrigerator or "plating" a meal for reheating, arrange the thicker, denser food to the outside of the plate and the thinner or less dense food in the middle.



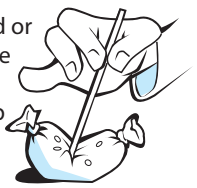
ALWAYS USE A COVER with this function except when reheating chilled soups in which case the cover is not needed! If the food is packaged in such way that it isn't possible to use a cover, the package should be cut with 2-3 score to allow for excess pressure to escape during reheating.

PLACE THIN SLICES of meat on top of each other or interlace them.
THICKER SLICES such as meat loaf and sausages have to be placed close to each other.

1-2 MINUTES STANDING TIME ALWAYS IMPROVES the result, especially for frozen food.



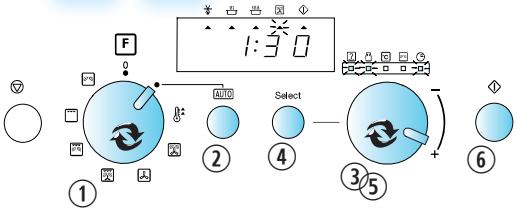
PLASTIC FOIL should be scored or pricked with a fork, to relieve the pressure and to prevent bursting, as steam builds-up during cooking.



AUTO COOK

FOOD		AMOUNT	HINTS
	1 **Baked Potatoes**	200g - 1Kg	**Prick the potatoes** and place them in a microwave safe and oven proof dish. Turn the potatoes when the oven beeps. Please be aware that the oven, dish and food are hot.
	2 **Fresh Vegetables**	200g - 800g	**Cut vegetables** into even size pieces. Add 2-4 table spoons water and cover. Stir when oven beeps.
	3 **Frozen Vegetables**	200g - 800g	**Cook under cover.** Stir when oven beeps.
	4 **Canned Vegetables**	200g - 600g	**Pour away** most of the liquid and cook in a microwave safe dish with cover.
	5 **Popcorn**	90g - 100g	**Only cook one bag** at the time. If more popcorn is needed, cook the bags one after another.
For food not listed in this table and if the weight is lesser or greater than recommended weight, you should follow the procedure for "Cook & Reheat with microwaves".			

AUTO FORCED AIR COMBI



USE THIS FUNCTION for cooking from raw or frozen.

1. **TURN THE MULTIFUNCTION KNOB** to the Auto position.
2. **PRESS THE AUTO BUTTON** to select the desired auto function.
3. **TURN THE ADJUST KNOB** to choose desired food class.
4. **PRESS THE SELECT BUTTON (DEFAULT WEIGHT IS DISPLAYED).**
5. **TURN THE ADJUST KNOB** to set the weight of the food.
6. **PRESS THE START BUTTON.**

FOR CHICKEN AND LASAGNE; ensure that the dish you use, is oven proof and allow microwaves to pass through it before cooking. Else, you may obtain a poor end result.

ALWAYS USE the baking plate when making cookies and canned or frozen rolls.
GREASE THE BAKING PLATE lightely or cover it with baking paper.

DURING USE OF THE PROGRAMS for cookies and canned or frozen rolls the oven needs to pre-heat before you can put food in it. When the correct temperature is reached, the oven will prompt you to put the food in.

- Open the door.
- Place the baking plate with food on the guides situated on the cavity walls.
- Close the door and restart by pressing the Start button.

AUTO FORCED AIR COMBI

RECOMMENDED WEIGHTS		
	1 **Chicken (800g - 1½Kg)**	**Sprinkle the chicken** with salt and spices. Brush with oil if needed. Place on an oven-proof and microwave safe dish. Place the dish on the wire rack.
	2 **Frozen lasagne (400g - 1Kg)**	**Place in** an ovenproof and microwave safe dish. Place the dish on the wire rack.
	3 **Cookies** (9-12 pieces)	**Place on** the lightely greased baking plate. Put the plate in the oven when it promts you to "*Add Food*".
	4 **Canned bread dough**	**To be used for** items like croissants and rolls. Place the unbaked bread on the baking plate. Put the plate in the oven when it promts you to "*Add Food*".
	5 **Frozen rolls**	**To be used for** ready baked frozen rolls. Place the rolls on the baking plate. Put the plate in the oven when it promts you to "*Add Food*".
For food not listed in this table and if the weight is lesser or greater than recommended weight, you should follow the procedure for "Forced air or Forced Air Combi"		

MAINTENANCE & CLEANING

Cleaning is the only maintenance normally required.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Do not use metal scouring pads, abrasive cleansers, *steel-wool pads, gritty washcloths, etc. which can damage the control panel, and the interior and exterior oven surfaces. Use a sponge with a mild detergent or a paper towel with spray glass cleaner. Apply spray glass cleaner to a paper towel.* ***Do not spray*** *directly on the oven.*

At regular intervals, especially if spill overs have occurred, remove the turntable, the turntable support and wipe the base of the oven clean.

This oven is designed to operate with the turntable in place.

Do not operate the microwave oven when the turntable has been removed for cleaning.

Use a mild detergent, water and a soft cloth to clean the interior surfaces, front and rear of the door and the door opening.

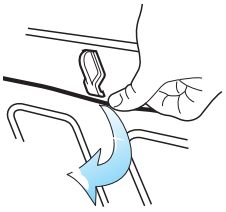
Do not allow grease or food particles to build up around the door.

For stubborn stains, boil a cup of water in the oven for 2 or 3 minutes. Steam will soften the marks.

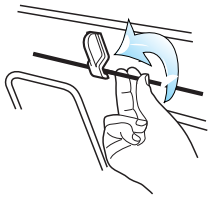
Adding some lemon juice to a cup of water, placing this on the turntable and boiling for a few minutes can eliminate odors inside the oven.

Do not use steam cleaning appliances when cleaning your microwave oven.

The Grill element does not need cleaning since the intense heat will burn off any splashes, but the ceiling above it may need regular cleaning. This should be done with warm water, detergent and a sponge. If the Grill is not used regularly, it should be run for 10 minutes a month to burn off any splashes, in order to reduce the risk of fire.

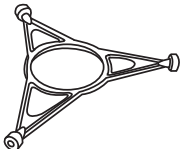


- Push the fastening thread gently towards the back of the ceiling and then lower it to release the grill element.
- Return the fastening thread to its original position after cleaning.

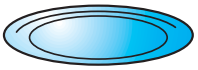


DISHWASHER SAFE:

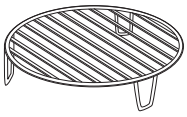
Turntable support.



Glass turntable.



Wire rack.



Baking plate

Baby Bottle Holder

TROUBLE SHOOTING GUIDE

If the oven does not work, do not make a service call until you have made the following checks:

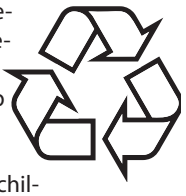
- The Turntable and turntable support is in place.
- The Plug is properly inserted in the wall socket.
- The Door is properly closed.
- Check your Fuses and ensure that there is power available.
- Check that the oven has ample ventilation.
- Wait for 10 minutes, then try to operate the oven once more.
- Open and then close the door before you try again.

This is to avoid unnecessary calls for which you will be charged.
When calling for Service, please give the serial number and type number of the oven (see Service label). Consult your warranty booklet for further advice.

If the mains cord needs replacing it should be replaced by the original mains cord, which is available via our service organization. The mains cord may only be replaced by a trained service technician.

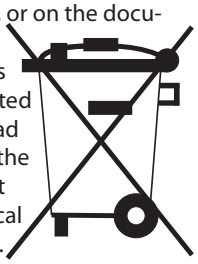
Service only to be carried out by a trained service technician.
It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation, which involves the removal of any cover, which gives protection against exposure to microwave energy.
Do not remove any cover.

ENVIRONMENTAL HINTS



The packing box may be fully recycled as confirmed by the recycling symbol. Follow local disposal regulations. Keep potentially hazardous packaging (plastic bags, polystyrene etc.) out of the reach of children.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Before scrapping, cut off the mains cord so that the appliance cannot be connected to the mains.

In accordance with IEC 60705.

The International Electrotechnical Commission has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:

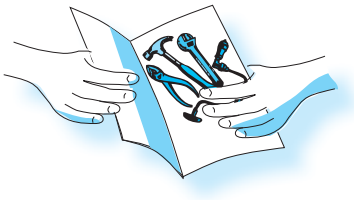
Test	Amount	Approx. time	Power level	Container
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Forced air 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Forced air 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Forced air 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 sec	Jet defrost	

TECHNICAL SPECIFICATION

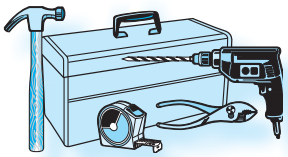
Supply Voltage	230 V/50 Hz
Rated Power Input	2800 W
Fuse	16 A (UK 13 A)
MW output power	900 W
Outer dimensions (HxWxD)	455 x 595 x 560
Inner dimensions (HxWxD)	210 x 450 x 420

INSTALLATION

INSTALLATION DE L'APPAREIL



LORS DE L'INSTALLATION DE L'APPAREIL, respectez les instructions fournies séparément.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

VÉRIFIEZ QUE LA TENSION INDIQUÉE sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION, vérifiez que la cavité du four est vide.

ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL N'EST PAS ENDOMMAGÉ. Vérifiez que la porte du four ferme correctement contre l'encadrement. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

N'UTILISEZ EN AUCUN CAS CET APPAREIL si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

LE FOUR NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE si la porte est correctement fermée.

LA MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ CES CONSIGNES ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

VEILLEZ À NE PAS CHAUFFER OU UTILISER DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE FOUR MICRO-ONDES pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles. Ils pourraient s'enflammer.

SI CE QUI SE TROUVE À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR DU FOUR PREND FEU, OU QUE VOUS CONSTATEZ DE LA FUMÉE, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.

NE CUISEZ PAS LES ALIMENTS DE FAÇON EXCESSIVE. Ils pourraient s'enflammer.

NE LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

N'UTILISEZ PAS de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.

NE LAISSEZ LES ENFANTS *utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte et qu'après que des instructions appropriées leur ont été données afin qu'ils puissent l'utiliser de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect*

CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU *pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise.*

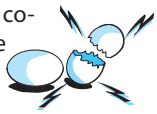
LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT CHAUFFER *au cours de l'utilisation, les enfants ne doivent pas s'en approcher.*

N'UTILISEZ PAS LE FOUR MICRO-ONDES *pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture ou les faire exploser.*

CONTRÔLEZ RÉGULIÈREMENT L'ÉTAT DES JOINTS *et de l'encadrement de la porte. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.*

ŒUFS

N'UTILISEZ PAS VOTRE FOUR MICRO-ONDES pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.



PRÉCAUTIONS

GÉNÉRALITÉS

N'utilisez cet appareil que pour un usage domestique !

Le four ne doit jamais être utilisé *à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.*

Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

N'utilisez pas la cavité du four pour y ranger des objets.

Enlevez les fermetures métalliques *des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.*

FRITURE

N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.

Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

LIQUIDES

Par ex. boissons ou eau. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.

Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four et laissez la cuillère à café dans le récipient.
3. Après avoir chauffé, attendez un court instant et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.

ATTENTION

Reportez-vous systématiquement à un livre de recettes pour plus de détails sur la cuisson au four micro-ondes en particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

Après avoir réchauffé des aliments pour bébé *(biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.*

Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !

ACCESSOIRES

GÉNÉRALITÉS

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.

Vérifiez que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

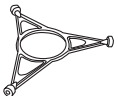
Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.

Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.

Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support du plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.

- Installez le support du plateau tournant dans le four.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE

Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

- Placez le plateau tournant en verre sur son support.

PLAQUE À PÂTISSERIE

Utilisez la plaque à pâtisserie uniquement lors de la cuisson avec la chaleur pulsée ou avec la fonction gril. Ne l'utilisez jamais avec les micro-ondes.

GRILLE MÉTALLIQUE

Utilisez la grille métallique avec les fonctions chaleur pulsée, gril, chaleur pulsée et micro-ondes, chaleur pulsée combinée automatique ou turbo gril combiné.

Lorsque vous utilisez la fonction gril sans les micro-ondes, placez la grille métallique sur la plaque à pâtisserie de manière à rapprocher les aliments de l'élément chauffant du gril près de la voûte.

PORTE-BIBERON

Utilisez le porte biberon lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé dans des biberons trop grands pour tenir tout seuls dans le four. Voir également le chapitre "Précautions" pour plus d'informations sur la cuisson d'aliments pour bébé.

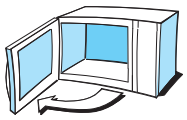
PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHE DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS

Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en "mode veille". (Le four est en mode "veille" si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran est vide.)

Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indique "door" (PORTE).

INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

Pour interrompre la cuisson :



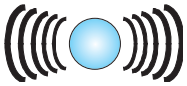
Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.

Pour poursuivre la cuisson :

Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur la touche Start (Démarrage). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.
Si vous appuyez DEUX FOIS sur la touche Start (Démarrage), le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :

Sortez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche STOP (ARRÊT).



Un signal sonore retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP (ARRÊT) ou ouvrez la porte.
Remarque : Les sélections ne restent affichées que 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.

DEGRÉ DE CUISSON

Le degré de cuisson est disponible avec les fonctions suivantes :
Réchauff. auto
Auto Cook (Cuisson automatique)
Chaleur pulsée combinée automatique
Lors de l'utilisation des fonctions ci-dessus, vous avez la possibilité de contrôler le résultat final au moyen de la fonction Réglage du degré de cuisson (Adjust Doneness). Cette fonction permet d'augmenter ou de baisser la température finale par rapport à la valeur par défaut standard.

DEGRÉ DE CUISSON	
Niveau	Effet
H, 2	**Permet d'atteindre la température finale la plus élevée**
H, 1	**Permet d'atteindre une température finale élevée**
- - - -	**Valeur par défaut standard**
Lo 1	**Permet d'atteindre une température finale basse**
Lo2	**Permet d'atteindre la température finale la plus basse**

Si vous utilisez l'une de ces fonctions, le four choisit automatiquement la valeur par défaut. Ce réglage donne normalement le meilleur résultat. Mais si les aliments que vous venez de réchauffer sont trop chauds pour être consommés immédiatement, vous pouvez facilement résoudre ce problème avant de réutiliser cette fonction. Pour ce faire, sélectionnez le degré de cuisson en utilisant le bouton de réglage juste après avoir appuyé sur la touche Start.

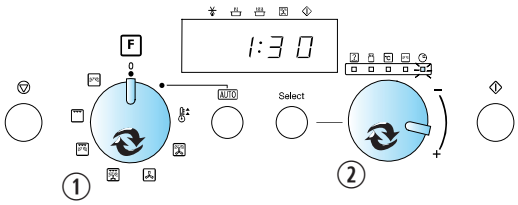
Remarque :
Le degré de cuisson ne peut être réglé ou modifié que pendant les 20 premières secondes du fonctionnement.

PHASE REFROIDISSEMENT

Lorsque le four a terminé de fonctionner, il exécute une procédure de refroidissement. Cela est normal.
Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

La procédure de refroidissement peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.

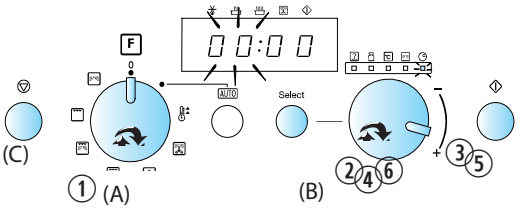
MINUTEUR



Utilisez cette fonction si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des œufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

1. **Amenez le bouton multifonctions** sur la position zéro.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps à mesurer.
   Après 1 seconde, le minuteur commence automatiquement le compte à rebours.
   Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

HORLOGE

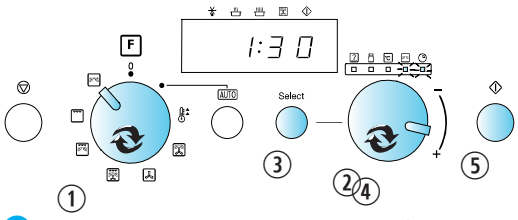


À la première utilisation ou après une panne de courant, l'écran est vide. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran reste vide jusqu'au réglage d'un temps de cuisson.

1. **(A). Amenez le bouton multifonctions** sur la position zéro.
2. **(B). Appuyez sur la touche Select (Sélection)** pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le chiffre de gauche (heures) clignote.
3. **Tournez le bouton de réglage** pour régler les heures.
4. **Appuyez de nouveau sur la touche Select (Sélection).** Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.
5. **Tournez le bouton de réglage** pour régler les minutes.
6. **Appuyez de nouveau sur la touche** Select (Sélection).

   L'horloge est réglée et fonctionne.
   Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, appuyez à nouveau sur la touche Select pendant 3 secondes, puis sur Stop (Arrêt) (C).
   Pour réafficher l'horloge, suivez la procédure ci-dessus.
   Remarque : Maintenez la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 10 minutes pour effectuer cette opération. Sinon, chaque opération doit être effectuée en moins de 60 secondes.

CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES



Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que les légumes, le poisson, les pommes de terre et la viande.

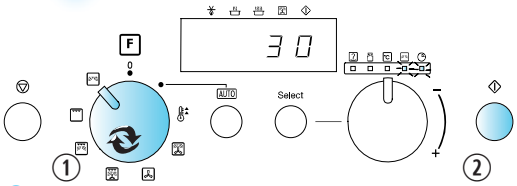
1. **Amenez le bouton multifonctions** sur la position micro-ondes.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
3. **Appuyez sur la touche Select (Sélection)** pour sélectionner la puissance.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler la puissance.
5. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

Lorsque la cuisson a démarré :
Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage). Chaque pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.
En appuyant sur la touche Select (Sélection), vous pouvez basculer entre le temps de cuisson et la puissance. Ces deux réglages peuvent être modifiés pendant la cuisson à l'aide du bouton de réglage.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
Puissance	Utilisation conseillée :
JET (900 W)	**Réchauffage de boissons,** eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	**Cuisson de** poisson, légumes, viandes, etc.
650 W	**Cuisson** de plats qui ne peuvent pas être remués.
500 W	**Cuisson attentive,** par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	**Cuisson lente de ragoûts,** ramollissement de beurre.
160 W	**Décongélation.** Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	**Conservez au chaud**
0 W	**Réglage** du temps de repos.

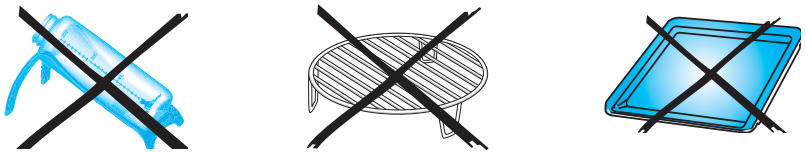
FONCTION JET START



Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que les potages, le café ou le thé.

1. **Amenez le bouton multifonctions** sur la position micro-ondes.
2. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

   Cette fonction démarre automatiquement à pleine puissance avec le temps de cuisson réglé sur 30 secondes. *Chaque nouvelle pression* augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage après le démarrage de la fonction.



DÉCONGÉLATION MANUELLE

Pour une décongélation manuelle, procédez comme pour la "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.

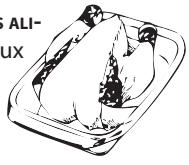
Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

Les aliments congelés, contenus dans des sachets en plastique, du film plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).

Le temps de décongélation dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler.
Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

Enveloppez certaines zones des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).

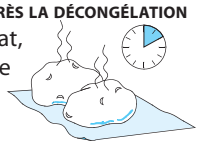


Retournez les gros morceaux vers la moitié du processus de décongélation.

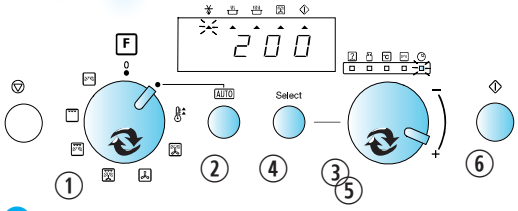
Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

Lorsque vous décongelez, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus durant le temps de repos.

Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.



DÉCONGÉLATION RAPIDE



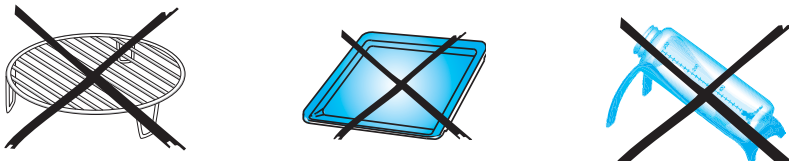
UTILISEZ CETTE FONCTION que si le poids net des aliments se situe entre 100 g- 3 kg.
PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS sur le plateau tournant en verre.

1. **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Auto.
2. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE AUTO** pour sélectionner la fonction automatique souhaitée.
3. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir la classe d'aliments.
4. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE SELECT (SÉLECTION) : LE POIDS PAR DÉFAUT S'AFFICHE.**
5. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le poids des aliments.
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

À LA MOITIÉ DU PROCESSUS DE DÉCONGÉLATION, le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments "TURN FOOD".

- Ouvrez la porte.
- Retournez les aliments.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

REMARQUE : Le four continue automatiquement après 2 minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de décongélation est allongée.



DÉCONGÉLATION RAPIDE

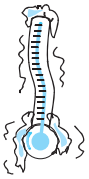
Pour utiliser cette fonction, vous devez connaître le poids net des aliments.

ALIMENTS SURGELÉS :

Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids conseillé : pour la décongélation, procédez comme indiqué au paragraphe “Cuisson et Réchauffage aux micro-ondes” et réglez la puissance sur 160 W.

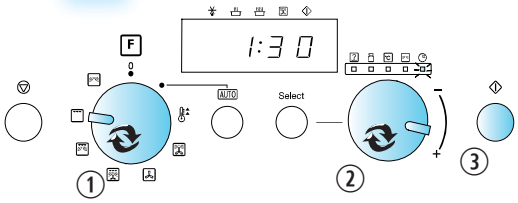
ALIMENTS SURGELÉS :

Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d’aliment inférieur.
Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.



ALIMENTS		QUANTITÉ	CONSEILS
	1 **Viande**	**100 g - 2 kg**	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis.
	2 **Volailles**	**100 g - 3 kg**	Poulet entier, filets ou morceaux.
	3 **Poisson**	**100 g - 2 kg**	Poissons entiers, darnes ou filets.
	4 **Légumes**	**100 g - 2 kg**	Juliennes, petits pois, brocolis, etc.
	5 **Pain**	**100 g - 2 kg**	Pain, petits pains longs ou ronds.
Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe “Cuisson et réchauffage aux micro-ondes” et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.			

GRIL



Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.
Pour les aliments tels que fromage, toasts, biftecks ou saucisses, placez la grille métallique au-dessus de la plaque à pâtisserie.

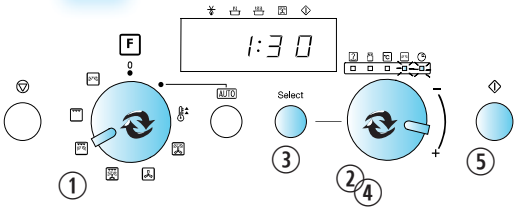
1. **Amenez le bouton multifonctions** sur la position Gril.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
3. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

Ne laissez pas la porte du four ouverte pendant de longues périodes lorsque le gril est allumé, car ceci provoque une chute de température.

__Veillez à ce que les ustensiles__ que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.

__N'utilisez pas d'ustensiles en plastique__ pour la fonction Gril. Ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.

GRIL COMBI



Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments pendant leur cuisson aux micro-ondes.

1. **Amenez le bouton multifonctions** sur la position Gril Combi.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour régler la puissance.
3. **Appuyez sur la touche Select (Sélection)** pour sélectionner le temps de cuisson.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
5. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

Veillez à ce que les ustensiles *que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.*

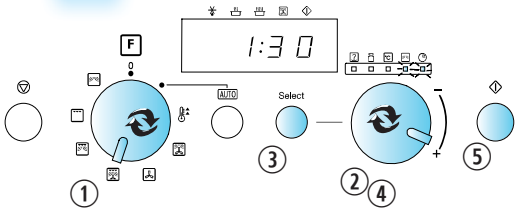
N'utilisez pas d'ustensiles en plastique *pour la fonction Gril. Ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.*

Le niveau de puissance maximum du micro-ondes, lors de l'utilisation du Grill, est limité à un niveau prédéfini en usine.
Posez les aliments sur la grille métallique, afin que l'air circule correctement autour des aliments.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

GRIL COMBI	
Puissance	Utilisation conseillée :
650 W	**Cuisson** des légumes et des gratins
350 - 500 W	**Cuisson** de volailles et lasagnes
160 - 350 W	**Cuisson**du poisson et des gratins surgelés
160 W	**Cuisson** de la viande
90 W	**Gratins** de fruits

TURBO GRIL COMBINÉ



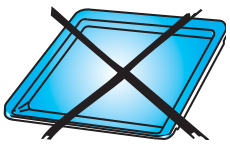
Utilisez cette fonction pour cuire gratins, lasagnes, volailles, pommes de terre au four, etc.
Placez les aliments sur la grille métallique ou sur le plateau tournant en verre lorsque vous utilisez cette fonction.

1. **Amenez le bouton multifonctions** sur la position Turbo Gril.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour régler la puissance.
3. **Appuyez sur la touche Select (Sélection)** pour sélectionner le temps de cuisson.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
5. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

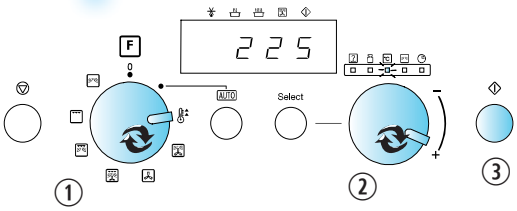
Le niveau de puissance maximum du micro-ondes, lors de l'utilisation du Grill, est limité à un niveau prédéfini en usine.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

TURBOGRIL COMBI	
Puissance	Utilisation conseillée :
650 W	**Cuisson** des légumes et des gratins
350 - 500 W	**Cuisson** de volailles et lasagnes
160 - 350 W	**Cuisson** du poisson et des gratins surgelés
160 W	**Cuisson** de la viande
90 W	**Gratins** de fruits
0 W	**Brunissage** uniquement pendant la cuisson



CHAUFFAGE RAPIDE



Utilisez cette fonction pour réchauffer le four vide.
N'introduisez pas d'aliments dans le four avant ou pendant son préchauffage. En effet, la haute température dégagée risquerait de les brûler.

1. **Amenez le bouton multifonctions** sur la position Réchauff. rapide.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour régler la température.
3. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

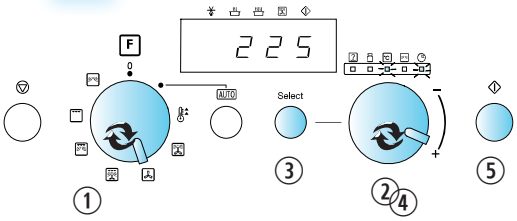
Pendant le préchauffage les chiffres clignotent et l'indication PrE HEAt (préchauffage) est affichée à intervalles tant que la température voulue n'est pas atteinte.

La température peut être facilement réglée au cours du processus en tournant le bouton multifonctions.

Le four maintient ensuite la température réglée pendant 10 minutes avant de s'éteindre. Ce laps de temps sert à vous permettre d'enfiler les aliments dans le four et de sélectionner la fonction chaleur pulsée pour commencer à cuire.

Au cours du préchauffage, le four doit être toujours vide.

CHALEUR PULSÉE



Utilisez cette fonction pour cuire des meringues, des pâtisseries, des gâteaux de savoie, des soufflés, de la volaille et des rôtis.

1. **Amenez le bouton multifonctions** sur la position Chaleur pulsée.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour régler la température.
3. **Appuyez sur la touche Select (Sélection)** pour sélectionner le temps de cuisson.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
5. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

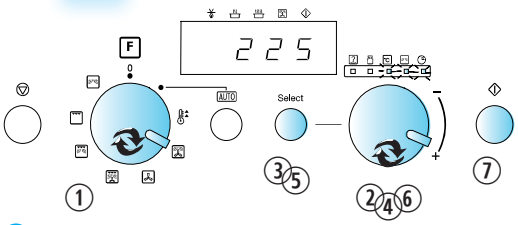
La température par défaut de la Chaleur Pulsée est de 175 °C

Posez les aliments sur la grille métallique, afin que l'air circule correctement autour des aliments.

Utilisez la plaque à pâtisserie pour cuire de petits aliments tels les biscuits et les petits pains.

Pendant le préchauffage les chiffres clignotent tant que la température voulue n'est pas atteinte.
La température peut être facilement réglée en cours de cuisson en tournant le bouton de réglage.

CHALEUR PULSÉE COMBINÉE



Utilisez cette fonction pour la cuisson de rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, gâteaux de Savoie, pâtisseries, poisson et puddings.

1. **Amenez le bouton multifonctions** sur la position Chaleur pulsée combinée.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour régler la température.
3. **Appuyez sur la touche Select (Sélection)** pour sélectionner la puissance des micro-ondes.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler la puissance.
5. **Appuyez sur la touche Select (Sélection)** pour sélectionner le temps de cuisson.
6. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
7. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

Posez les aliments sur la grille métallique, afin que l'air circule correctement autour des aliments.

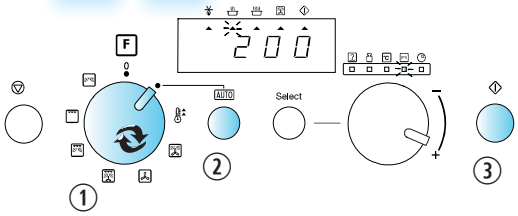
Pendant le préchauffage les chiffres clignotent tant que la température voulue n'est pas atteinte.

La température peut être facilement réglée en cours de préchauffage en tournant le bouton de réglage. Il est également possible de modifier la puissance. Le niveau de puissance maximum du micro-ondes, lors de l'utilisation de la Chaleur pulsée est limité à un niveau prédéfini en usine.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

CHALEUR PULSÉE COMBINÉE	
Puissance	Utilisation conseillée :
350 W	**Cuisson** de volailles, poisson et gratins
160 W	**Cuisson** de rôtis
90 W	**Cuisson** de pain et de gâteaux

RÉCHAUFF. AUTO



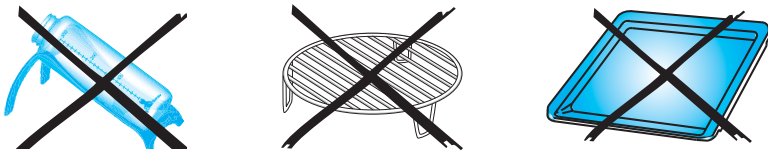
Utilisez cette fonction pour réchauffer des plats précuisinés surgelés ou frais.
Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.

1. **Amenez le bouton multifonctions** sur la position Auto.
2. **Appuyez sur la touche Auto** pour sélectionner la fonction automatique souhaitée.
3. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

À la moitié du processus de cuisson, le four s'arrête et vous invite à remuer les aliments Stir Food.

- Ouvrez la porte.
- Remuez ou retournez les aliments.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

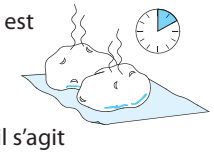
Remarque : Le four continue automatiquement après 2 min vous n'avez pas retourné / remué les aliments.



Lorsque vous conservez un repas au réfrigérateur ou que vous le disposez sur un plat pour le réchauffer, placez les aliments les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les aliments les moins épais et moins denses au milieu.

Placez de fines tranches de viande l'une sur l'autre ou entrelacées.
Les tranches les plus épaisses comme le pain de viande et les saucisses doivent être placées les unes à côté des autres.

Pour un meilleur résultat, il est conseillé de toujours laisser reposer les aliments pendant 1-2 minutes, notamment s'il s'agit d'aliments surgelés.



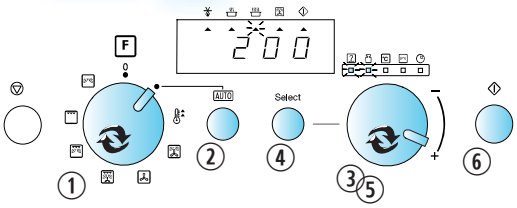
Veillez à perforer le film plastique avec une fourchette ou un cure-dent pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.

RÉCHAUFF. AUTO

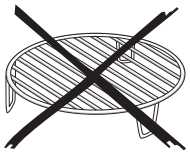
ALIMENTS		CONSEILS
	1 **Grande assiette** (250 g - 600 g)	**Préparez les aliments** comme indiqué ci-dessus. Chauffez sous un couvercle.
	2 **Soupe** (200 g - 800 g)	**Réchauffez sans couvercle** dans des bols séparés ou dans un grand récipient.
	3 **Portion surgelée** (250 g - 600 g)	**Suivez les indications reportées sur l'emballage,** soit ventilation, perforation, etc.
	4 **Lait** (100g - 500 g)	**Faites chauffer sans couvrir** et utilisez une cuillère en métal dans un bol ou une tasse.
	5 **Casserole** (200g - 800 g)	**Réchauffez avec un couvercle.**

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

AUTO CUISSON AUTOMATIQUE (AUTO COOK) AUTO



UTILISEZ CETTE FONCTION UNIQUEMENT POUR la cuisson. La fonction Auto Cook (cuisson automatique) ne peut être utilisée qu'avec les familles d'aliments indiquées dans le tableau. **DISPOSEZ LES ALIMENTS** sur un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.



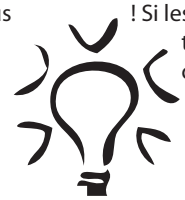
1. **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Auto.
2. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE AUTO** pour sélectionner la fonction automatique souhaitée.
3. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir la classe d'aliments.
4. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE SELECT (SÉLECTION)** : le poids par défaut s'affiche.
5. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le poids des aliments.
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

À LA MOITIÉ DU PROCESSUS DE CUISSON, le four s'arrête et vous invite à remuer les aliments STIR FOOD ou à les retourner TURN FOOD.

- Ouvrez la porte.
- Remuez ou retournez les aliments.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la t Start (Démarrage).

REMARQUE : LE FOUR CONTINUE AUTOMATIQUEMENT APRÈS 2 MIN vous n'avez pas retourné / remué les aliments.

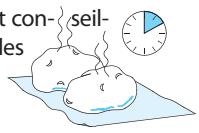
LORSQUE VOUS CONSERVEZ un repas au réfrigérateur ou que vous le disposez sur un plat pour le réchauffer, placez les aliments les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les aliments les moins épais et moins denses au milieu.



UTILISEZ TOUJOURS un couvercle avec cette fonction, sauf lorsque vous réchauffez des soupes ! Si les aliments sont emballés et que leur taille ne vous permet pas d'utiliser un couvercle, faites 2 ou 3 entailles dans l'emballage pour que l'excédent de pression s'échappe pendant le réchauffage.

PLACEZ DE FINES TRANCHES de viande l'une sur l'autre ou entrelacées.
LES TRANCHES LES PLUS ÉPAISSES comme le pain de viande et les saucisses doivent être placées les unes à côté des autres.

POUR UN MEILLEUR RÉSULTAT, il est conseillé de toujours laisser reposer les aliments pendant 1-2 minutes, notamment s'il s'agit d'aliments surgelés.

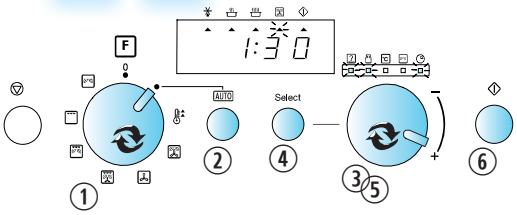


VEILLEZ À PERFORER LE FILM PLASTIQUE avec une fourchette ou un cure-dent pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.

AUTO CUISSON AUTOMATIQUE (AUTO COOK) AUTO

ALIMENTS		QUANTITÉ	CONSEILS
	1 **POMMES DE TERRE AU FOUR**	200 g - 1 kg	**PIQUEZ LES POMMES DE TERRE À L'AIDE D'UNE FOURCHETTE** et disposez-les dans un plat pour micro-ondes, résistant à la chaleur. Retournez les pommes de terre lorsque le four sonne. Faites attention à ne pas vous brûler : le four, le plat et les aliments sont chauds.
	2 **LÉGUMES FRAIS**	200 g - 800 g	**COUPEZ LES LÉGUMES** en morceaux uniformes. Ajoutez 2-4 cuillérées à soupe d'eau et couvrez. Mélangez lorsque le four sonne.
	3 **LÉGUMES SURGELÉS**	200 g - 800 g	**COUVRIR DURANT LA CUISSON.** Mélangez lorsque le four sonne.
	4 **LÉGUMES EN CONSERVE**	200 g - 600 g	**VIDEZ PRESQUE TOUT LE LIQUIDE**, disposez dans un plat adapté aux micro-ondes et couvrez.
	5 **POPCORN**	90 g - 100 g	**PLACEZ UN SEUL SACHET** à la fois dans le four à micro-ondes. Si la quantité de popcorn ne suffit pas, placez un autre sachet lorsque le premier est prêt.
POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".			

CHALEUR PULSÉE COMBINÉE AUTOMATIQUE



Utilisez cette fonction pour cuire les aliments crus ou surgelés.

1. **Amenez le bouton multifonctions** sur la position Auto.
2. **Appuyez sur la touche Auto** pour sélectionner la fonction automatique souhaitée.
3. **Tournez le bouton de réglage** pour choisir la classe d'aliments.
4. **Appuyez sur la touche Select (Sélection) : le poids par défaut s'affiche.**
5. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le poids des aliments.
6. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

Pour poulets et lasagne ; assurez-vous que le plat que vous allez utiliser est résistant à la chaleur et qu'il est perméable aux micro-ondes avant de l'utiliser. Sinon vous risquez d'obtenir de piètres résultats.

Utilisez toujours la plaque à pâtisserie pour cuire des biscuits et des petits pains prêts à cuire ou surgelés. **Enduire la plaque à pâtisserie** d'une légère couche de graisse ou la recouvrir de papier cuisson.

Si vous utilisez les programmes pour les petits pains prêts à cuire ou surgelés, le four doit être préchauffé avant d'y introduire les aliments. Une fois que le four aura atteint la température voulue, il vous demandera d'introduire les aliments.

- Ouvrez la porte.
- Placez la plaque à pâtisserie avec les aliments sur les guides situés contre les parois de la cavité du four.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

CHALEUR PULSÉE COMBINÉE AUTOMATIQUE

POIDS CONSEILLÉS		
	1 **Poulet (800 g - 1½ kg)**	**Assaisonnez le poulet** avec du sel et des épices. Enduisez-le, si nécessaire, d'huile. Placez-le dans un plat pour micro-ondes, résistant au four. Placez le plat sur la grille métallique.
	2 **2 Lasagnes surgelées (400 g - 1 kg)**	**Placez-les** dans un plat pour micro-ondes, résistant à la chaleur. Placez le plat sur la grille métallique.
	3 **Biscuits** (9-12 biscuits)	**Placez** sur la plaque à pâtisserie enduite d'une légère couche de graisse. Enfilez la plaque à pâtisserie dans le four lorsqu'il vous y invite "Add food".
	4 **Pâte à pain prête à cuire**	**À utiliser** pour des aliments genre croissants ou petits pains. Placez les petits pains sur la plaque à pâtisserie. Enfilez la plaque à pâtisserie dans le four lorsqu'il vous y invite "Add food".
	5 **Petits pains surgelés**	**À utiliser** pour les petits pains déjà cuits, mais surgelés. Placez les petits pains sur la plaque à pâtisserie. Enfilez la plaque à pâtisserie dans le four lorsqu'il vous y invite "Add food".
Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Chaleur pulsée ou Chaleur pulsée combinée" .		

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL se limite à son nettoyage. **SI LE FOUR N'EST PAS MAINTENU PROPRE**, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations de danger.

N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS À RÉCURER EN MÉTAL, NETTOYANTS ABRASIFS, *tampons en laine de verre, chiffons rugueux, etc. car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.*

NE LE VAPORISEZ PAS *directement sur le four.*

À INTERVALLES RÉGULIERS, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.

CE FOUR EST CONÇU pour fonctionner avec le plateau tournant.

NE METTEZ PAS le four en marche si le plateau tournant a été enlevé pour le nettoyage.

UTILISEZ UN DÉTERGENT DOUX, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

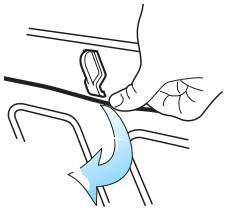
EMPÊCHEZ QUE DE LA GRAISSE ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.

POUR LES SALISSURES TENACES, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

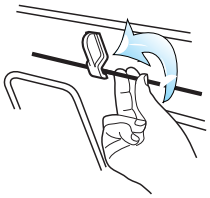
ÉLIMINEZ LES ODEURS ÉVENTUELLES en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR pour nettoyer votre four micro-ondes.

LE GRIL ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge. Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

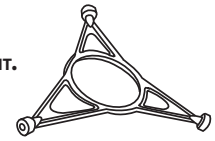


- Poussez délicatement le filet de fixation vers l'arrière de la voûte du four etabaissez-le pour dégager le gril.
- Remettez le filet de fixation en place après le nettoyage.

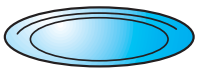


NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

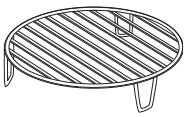
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE.



GRILLE MÉTALLIQUE.



PLAQUE À PÂTISSERIE.

PORTE-BIBERON.

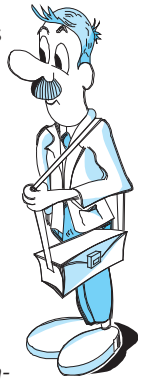
DIAGNOSTIC DES PANNES

Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si :

- Le plateau tournant et support du plateau tournant sont en place.
- La prise de courant est bien branchée.
- La porte est correctement fermée.
- Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- Le four est bien ventilé.
- Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

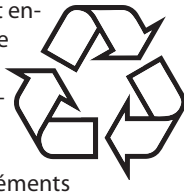
Cela vous évitera peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.
Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.



Le service après-vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. *Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.*
Ne démontez aucun panneau.

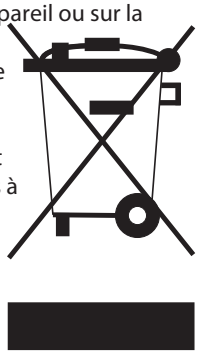
Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.



Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive européenne 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE- Waste Electrical and Electronic Equipment). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.



La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.
Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

Selon la norme IEC 60705 (CEI 60705).

La Commission électrotechnique internationale a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

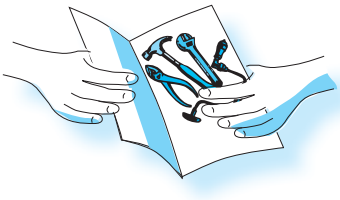
Test	Quantité	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Chaleur pulsée 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Chaleur pulsée 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Chaleur pulsée 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 s	Décongélation rapide	

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

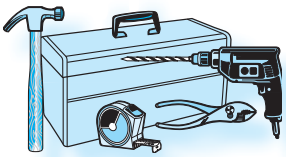
Tension d'alimentation	230 V / 50 Hz
Puissance nominale	2800 W
Fusible	16 A (RU 13 A)
Puissance MO	900 W
Dimensions externes (HxLxP)	455 x 595 x 560
Dimensions internes (HxLxP)	210 x 450 x 420

AUFSTELLUNG

MONTAGE DES GERÄTES



Die mitgelieferte separate Einbauanleitung zum Aufbau des Geräts befolgen.



VOR DEM ANSCHLIESSEN

Die Spannung auf dem Typenschild muss der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entsprechen.

Vor der Montage muss der Garraum des Geräts leer sein.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Kontrollieren Sie, dass die Tür dicht mit dem Rahmen abschließt. Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.

Das Gerät nicht verwenden, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, es nicht einwandfrei funktioniert, heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern. Stromschlag, Brand oder sonstige Gefährdungen könnten sonst die Folge sein.

NACH DEM ANSCHLIESSEN

Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden, wenn die Tür richtig (fest anliegend) geschlossen ist.

Die Erdung dieses Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die infolge Missachtung der o.g. Vorschriften entstehen sollten.

Der Hersteller ist für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Nutzer ergeben, nicht verantwortlich.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

Keine brennbaren Materialien in dem Gerät selbst oder in seiner Nähe erhitzen oder verwenden. Rauchentwicklung kann zu Brand oder Explosion führen.

Das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen, Früchten oder anderen brennbaren Materialien verwenden. Es besteht Brandgefahr.

Wenn Material innerhalb oder ausserhalb des Garraums zu brennen anfängt, müssen Sie die Gerätetür geschlossen halten und das Gerät ausschalten. Ziehen Sie den Netzstecker oder drehen Sie die Sicherung im Schaltkasten heraus.

Garen Sie die Speisen nicht länger als nötig. Es besteht Brandgefahr.

Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, insbesondere dann, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen. Einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden.

Keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät verwenden. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.

***Kinder** dürfen das Mikrowellengerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen, und nur dann, wenn sie ausreichend eingewiesen wurden und sich der Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs bewusst sind.*
***Dieses Gerät dar** von Personen (einschl. Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten nur unter Aufsicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.*
***Bei der Benutzung des Gerätes können zugängliche Teile sehr heiss werden,** halten Sie daher kleine Kinder fern.*

***Verwenden Sie das Mikrowellengerät niemals** zum Erhitzen von Speisen oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern. Der Druck im Behälter nimmt zu. Das kann beim Öffnen des Behälters zu Verletzungen oder zu einer Explosion führen.*

***Die Türdichtung und die umliegenden Bereiche** regelmäßig auf Beschädigungen überprüfen. Nehmen Sie bei einer Beschädigung das Gerät erst wieder in Betrieb, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.*

EIER

Das Mikrowellengerät nicht zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale benutzen, da diese auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.

VORSICHTSMASSNAHMEN

ALLGEMEINES

Das Gerät ist ausschliesslich für die Verwendung im Haushalt bestimmt!

Bei Nutzung der Mikrowellenfunktionen darf das Gerät nur eingeschaltet werden, *wenn sich Speisen im Garraum befinden. Andernfalls kann es zu Schäden am Gerät kommen.*

Zum Vertrautmachen mit den Gerätefunktionen ein Glas Wasser in den Garraum stellen. Das Wasser absorbiert die Energie der Mikrowellen, so dass der Herd nicht beschädigt wird.

Verwenden Sie den Garraum nicht als Ablage.

Alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) *von Papier- oder Plastikbeuteln entfernen, bevor diese in den Garraum gelegt werden.*

FRITTIEREN

Das Mikrowellengerät darf nicht zum Frittieren verwendet werden, da die Temperatur des Frittieröls nicht kontrolliert werden kann.

Verwenden Sie stets Topflappen oder Handschuhe, wenn Sie nach dem Kochen Behälter, Geräteteile und Schalen berühren. Es besteht Verbrennungsgefahr.

FLÜSSIGKEITEN

Z. B. Getränke oder Wasser. Flüssigkeiten können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Das kann dazu führen, dass die heiße Flüssigkeit plötzlich überkocht.

Um dies zu vermeiden, ergreifen Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:

1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß in den Garraum stellen, und lassen Sie einen Teelöffel im Gefäß.
3. Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen kurz stehen, rühren Sie nochmals um, bevor Sie das Gefäß vorsichtig aus dem Gerät nehmen.

ACHTUNG

Genauere Informationen dazu finden Sie im Mikrowellenkochbuch. Dies gilt besonders für das Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen.

Babynahrung *in Gläsern oder Getränke in Babyflaschen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.*

Nehmen Sie den Deckel bzw. Sauger unbedingt vor dem Erwärmen ab!

ZUBEHÖR

ALLGEMEINES

Eine Reihe von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Prüfen Sie vor dem Kauf, ob sie für das Mikrowellengerät geeignet sind.

Nur hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr verwenden.

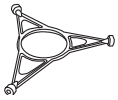
Speisen und Zubehörteiledürfen nicht beim Hineinstellen in die Mikrowelle mit den Innenwänden des Gerätes in Berührung kommen.

Das gilt besonders dann, wenn die Zubehörteile aus Metall oder Metallteilen bestehen.

Wenn solche Teile mit den Innenwänden des Garraums in Berührung kommen, während die Mikrowelle in Betrieb ist, können Funken entstehen und das Gerät beschädigen.

Bevor Sie das Gerät einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann.

DREHTELLERAUFLAGE



Die Drehtellerauflage muss immer unter dem Glasdrehteller angebracht werden. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.

- Setzen Sie die Drehtellerauflage in das Gerät ein.

GLASDREHTELLER

Benutzen Sie den Glasdrehteller- bei allen Zubereitungsarten. Er fängt heruntertropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.

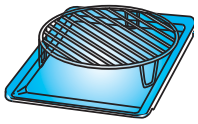
- Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.

BACKBLECH

Das Backblech nur beim Heißluft- oder Grillbetrieb verwenden. Niemals im Kombinationsbetrieb mit Mikrowelle verwenden.

GRILLROST

Den Grillrost beim Garen und Backen mit den Funktionen Heißluftbetrieb, Grill, Kombinationsbetrieb mit Heißluft, Automatischer Kombinationsbetrieb mit Heißluft oder Kombinationsbetrieb mit Turbogrill verwenden.



Beim reinen Grillbetrieb den Grillrost auf das Backblech setzen, damit sich die Speise näher am Grillelement in der Garraumoberwand befindet.

FLÄSCHCHENHALTER

Den Fläschchenhalter zum Aufwärmen von Babynahrung in hohen Flaschen verwenden, die nicht allein in der Mikrowelle stehen bleiben. Im Kapitel “Vorsichtsmaßnahmen” finden Sie weitere Informationen zum Erwärmen von Babynahrung.

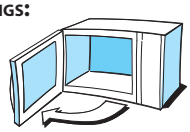
STARTSCHUTZ/KINDERSICHERUNG

Diese automatische Sicherheitsfunktion wird eine Minute nach Rücksetzung des Gerätes in den “Bereitschaftsmodus” aktiviert. (Das Gerät befindet sich im “Wartezustand”, wenn die 24-Stunden-Uhr angezeigt wird, oder, falls die Uhr nicht eingestellt wurde, wenn das Display dunkel ist).

Die Sicherheitsverriegelung wird erst dann freigegeben, wenn die Tür geöffnet oder geschlossen wird, z. B. wenn Speisen in die Mikrowelle gestellt werden. Anderenfalls zeigt das Display die Meldung”door” (Tür).

UNTERBRECHUNG ODER ABBRUCH DES GARVORGANGS

Unterbrechung des Garvorgangs:
Der Garvorgang kann durch Öffnen der Gerätetür unterbrochen werden, um die Speisen zu kontrollieren, zu wenden oder umzurühren. Die Einstellungen werden 10 Minuten lang beibehalten.



Fortsetzen des Garvorgangs:
Die Tür schliessen und die Starttaste EINMAL drücken. Der Garvorgang wird an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde.
Durch ZWEIMALIGES Drücken der Starttaste wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden verlängert.

Abbruch des Garvorgangs:
Nehmen Sie das Gericht heraus, schließen Sie die Gerätetür und drücken die Stopptaste.

Ein Piepton signalisiert, dass der Garvorgang beendet ist. Er ertönt nach Ablauf der Garzeit 10 Minuten lang einmal pro Minute. Um den Piepton abzuschalten, drücken Sie die Stopptaste oder öffnen Sie die Gerätetür.
Hinweis: Das Gerät speichert die Einstellungen nur für 60 Sekunden, wenn die Tür nach Beendigung des Garvorgangs geöffnet und anschließend wieder geschlossen wird.

GARSTUFE

Die Garstufe ist für folgende Funktionen verfügbar:
Automatisches Aufwärmen
Automatisches Garen
Automatischer Kombinationsbetrieb mit Heissluft
Bei den oben genannten Funktionen kann das Endergebnis über die Option “Garstufe einstellen” beeinflusst werden. Im Unterschied zu den standardmäßigen Voreinstellungen lässt sich damit eine höhere oder niedrigere Endtemperatur festlegen.

GARSTUFE	
Ebene	**Wirkung**
Hi 2	**Erzielt höchste Endtemperatur**
Hi 1	**Erzielt höhere Endtemperatur**
- - - -	**Standard-Voreinstellung**
Lo 1	**Erzielt niedrigere Endtemperatur**
Lo 2	**Erzielt niedrigste Endtemperatur**

Bei der Verwendung einer dieser Funktionen verwendet der Ofen die Standardeinstellung. Diese Einstellung liefert normalerweise das beste Ergebnis. Wenn die erhitzte Speise für den Verzehr zu heiß geworden ist, können Sie die Einstellung das nächste Mal korrigieren, wenn Sie diese Funktion verwenden. Dies erfolgt durch Wahl einer Garstufe mit dem Regelknopf, nachdem die Starttaste bedient wurde.

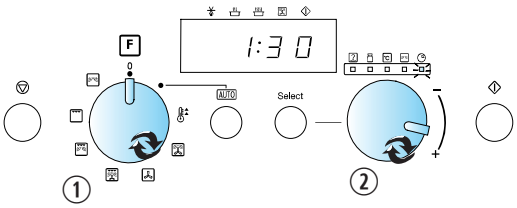
Hinweis:
Die Garstufe kann nur während der ersten 20 Sekunden des Betriebs eingestellt oder geändert werden.

ABKÜHLEN

Nach Beenden einer Funktion kühlt das Gerät selbsttätig ab. Das ist normal.
Nach diesem Vorgang schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Der Abkühlvorgang kann ohne Schaden für das Gerät unterbrochen werden. Dazu die Tür öffnen.

ZEITSCHALTUHR

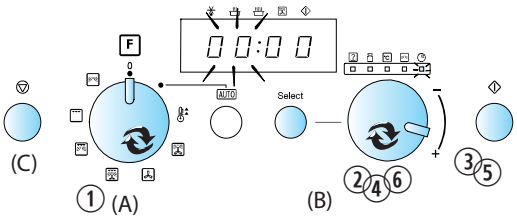


Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie eine Zeitschaltuhr zur genauen Messung der Zeit für verschiedene Vorgänge benötigen, z. B. zum Kochen von Eiern oder zum Gehen lassen von Teig vor dem Backen.

1. **Den Multifunktionsknopf** auf null stellen.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Zeit einzustellen.

Die Zeitschaltuhr zählt nach einer Sekunde automatisch rückwärts.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

UHR

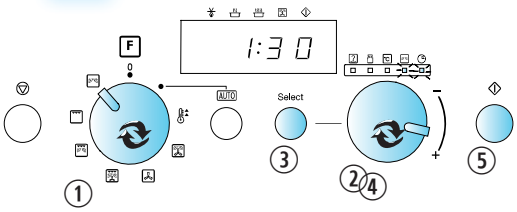


Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen oder nach einem Stromausfall eingeschaltet wird, bleibt das Display dunkel. Wenn die Uhr nicht eingestellt wird, bleibt das Display dunkel, bis die Garzeit eingestellt wird.

1. **(A). Den Multifunktionsknopf** auf null stellen.
2. **(B). Die Select taste (Auswahltaste)** 3 Sekunden lang drücken, bis die linke Ziffer (für die Stunden) blinkt.
3. **Stellen Sie die Stunden** mit dem Einstellknopf ein.
4. **Die Select taste (Auswahltaste)** erneut drücken. (Die beiden rechten Ziffern (Minutenanzeige) blinken).
5. **Stellen Sie die Minuten** mit dem Einstellknopf ein.
6. **Die Select taste (Auswahltaste)** erneut drücken.

Die Uhr ist nun eingestellt und betriebsbereit.
Wenn nach der Einstellung der Uhr die Zeitanzeige auf dem Display nicht mehr gewünscht wird, drücken Sie einfach die Zeittaste erneut drei Sekunden lang und anschließend die Stopptaste (C).
Um die Uhr neu einzustellen, wie vorstehend beschrieben vorgehen.
Hinweis: Beim Einstellen der Uhr die Tür geöffnet lassen. Dann bleiben 10 Minuten Zeit, um die Uhr einzustellen. Anderenfalls muss jeder Schritt innerhalb von 60 Sekunden ausgeführt werden.

GAREN UND AUFWÄRMEN MIT MIKROWELLEN



Diese Funktion dient zum normalen Garen und Aufwärmen von Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.

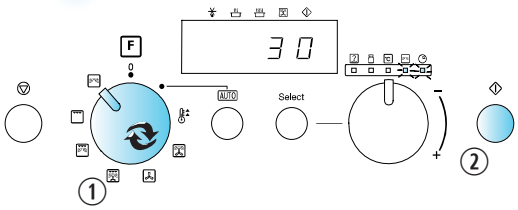
1. **Den Multifunktionsknopf** in Stellung Mikrowelle drehen.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Garzeit einzustellen.
3. **Die Select taste (Auswahltaste) drücken**, um die Leistungsstufe aufzurufen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die MW-Leistung einzustellen.
5. **Drücken Sie die Starttaste.**

Während des Garvorgangs:
Die Garzeit kann problemlos durch Drücken der Starttaste in 30-Sekunden-Schritten verlängert werden. *Mit jedem Tastendruck* wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit lässt sich auch durch Drehen des Einstellknopfes verlängern bzw. verkürzen. **Durch Drücken der Auswahltaste** kann zwischen Garzeit und Leistungsstufe umgeschaltet werden. Nach getroffener Auswahl kann während des Garvorgangs durch Drehen der Einstelltaste umgeschaltet werden.

WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

NUR MIKROWELLE	
Leistung	Vorgeschlagene Verwendung:
Jet (900 W)	**Zum Aufwärmen** von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Nahrungsmitteln mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
750 W	**Zum Garen von** Fisch, Fleisch, Gemüse etc.
650 W	**Für Speisen**, die sich nicht umrühren lassen.
500 W	**Schonendere Zubereitung**, z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigkochen von Eintopfgerichten.
350 W	**Zum Köcheln** von Eintopfgerichten und zum Schmelzen von Butter.
160 W	**Zum Auftauen.** Zum Anwärmen von Butter und Käse.
90 W	**Warmhalten**
0 W	**Zum Einstellen** der Stehzeit.

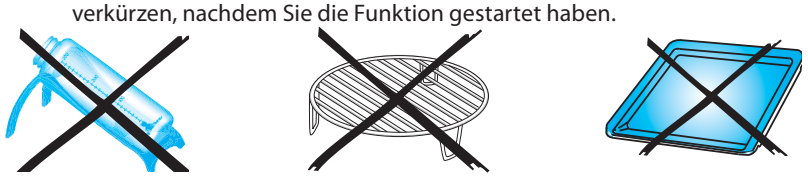
SCHNELLSTARTFUNKTION



Diese Funktion dient zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt, z. B. klare Suppen, Kaffee oder Tee.

1. **Den Multifunktionsknopf** in Stellung Mikrowelle drehen.
2. **Drücken Sie die Starttaste.**

Diese Funktion startet automatisch mit der höchsten Mikrowellenleistung und einer Garzeit von 30 Sekunden. *Mit jedem weiteren Tastendruck* wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit lässt sich auch durch Drehen des Einstellknopfes verlängern bzw. verkürzen, nachdem Sie die Funktion gestartet haben.



MANUELLES AUFTAUEN

Gehen Sie beim manuellen Auftauen entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor und stellen Sie die Leistung auf 160 W ein.

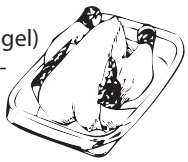
Überprüfen Sie den Auftaugrad der Speisen in regelmässigen Abständen. Mit der Zeit wissen Sie aus Erfahrung, welche Einstellungen die unterschiedlichen Mengen benötigen.

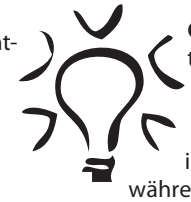
Tiefkühlkost in Plastikbeuteln, Klarsichtfolie oder Kartons können Sie direkt mit der Verpackung auftauen, solange diese Verpackungen keine Metallteile (z. B. Drahtverschlüsse) enthalten.

Die Auftauzeit wird auch durch die Verpackungsform beeinflusst. Speisen in flachen Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke.

Trennen Sie einzelne Speisestücke sobald diese antauen.
Einzelne Scheiben tauen schneller auf.

Bestimmte Speisebereiche (z. B. Hähnchenschenkel oder -flügel) mit kleinen Stückchen Alufolie abdecken, sobald diese anfangen, warm zu werden.



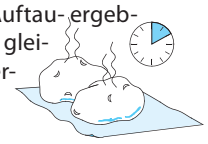


Wenden Sie grosse Speisestücke nach halber Auftauzeit.

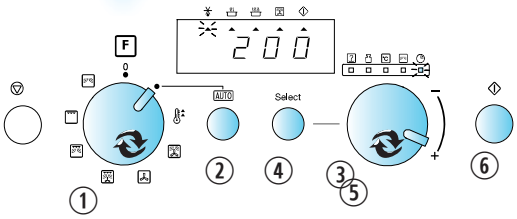
Gekochtes, Geschmortes und Fleischsossen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.

Die Auftauzeit sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.

Mit einer Stehzeit von einigen Minuten ergibt sich immer ein besseres Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.



SCHNELLAUFTAUEN

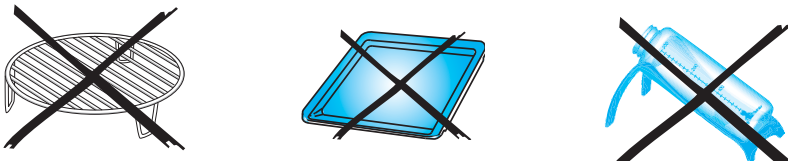


Diese Funktion sollte nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis 3 kg genutzt werden.
Die Speise stets auf den Glasdrehteller stellen.

1. **Den Multifunktionsknopf** in Automatikstellung drehen.
2. **Die Automatiktaste** drücken, um die gewünschte Automatikfunktion auszuwählen.
3. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Speiseart zu wählen.
4. **Drücken Sie die Auswahltaste (das Standardgewicht wird angezeigt).**
5. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um das Gewicht einzustellen.
6. **Drücken Sie die Starttaste.**

In der Mitte des Auftauvorgangs hält das Gerät an und es erscheint die Meldung "turn food" (Speise wenden).
- Öffnen Sie die Tür.
- Wenden Sie die Speise.
- Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Starttaste wieder in Betrieb.

Hinweis: Das Gerät startet automatisch wieder nach 2 Minuten wenn die Speisen nicht gewendet werden. Das Auftauen dauert in diesem Fall länger.



SCHNELLAUFTAUEN

Bei dieser Funktion muss das Gewicht der Speise bekannt sein.

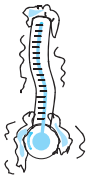
TIEFGEKÜHLTE SPEISEN:

Bei Lebensmitteln, die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel “Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle” und wählen Sie zum Auftauen 160 W.

TIEFGEKÜHLTE SPEISEN:

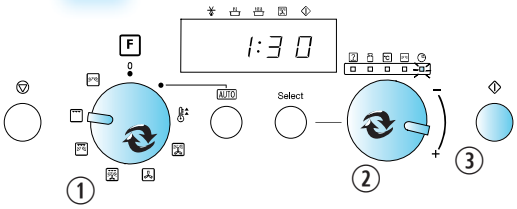
Wählen Sie ein niedrigeres Gewicht, falls die Speisen wärmer als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.

Wenn die Speisen kälter als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind, wählen Sie ein höheres Gewicht.



LEBENSMITTEL		MENGE	TIPPS
	1 **Fleisch**	100 g bis 2 kg	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten.
	2 **Geflügel**	100 g bis 3 kg	Ganze Hähnchen, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets.
	3 **Fisch**	100 g bis 2 kg	Ganze Fische, Steaks oder Filets.
	4 **Gemüse**	100 g bis 2 kg	Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli usw.
	5 **Brot**	100 g bis 2 kg	Brotlaibe, süsse oder herzhafte Brötchen.
Bei Lebensmitteln, die nicht in der Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel “Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle” und wählen Sie zum Auftauen 160 W.			

GRILLFUNKTION



Mit der Grillfunktion erhalten Ihre Gerichte schnell eine knusprig-braune Kruste.
Bei Speisen wie Käse, Toasts, Steaks und Würstchen den Grillrost auf das Backblech setzen.

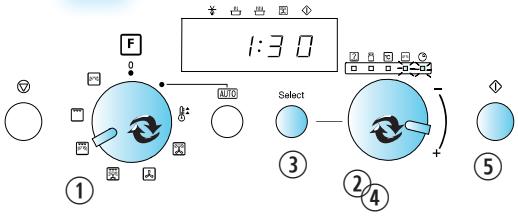
1. **Den Multifunktionsknopf** in Stellung Grill drehen.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Garzeit einzustellen.
3. **Drücken Sie die Starttaste.**

Lassen Sie die Gerätetür nicht zu lange offen, während der Grill in Betrieb ist, da die Temperatur sehr schnell absinkt.

***Nur hitzebeständiges** und grillfestes Kochgeschirr verwenden.*

***Zum Grillen dürfen keine** Gegenstände aus Kunststoff verwendet werden. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.*

KOMBINATIONSBETRIEB MIT GRILL



Mit dieser Funktion erhalten Gerichte schnell eine knusprige, braune Kruste, während sie gleichzeitig in der Mikrowelle gegart werden.

1. **Den Multifunktionsknopf** in Stellung Kombinationsbetrieb mit Grill drehen.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die MW-Leistung einzustellen.
3. **Drücken Sie die Auswahltaste,** um die Garzeit aufzurufen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Garzeit einzustellen.
5. **Drücken Sie die Starttaste.**

Nur hitzebeständiges und grillfestes Kochgeschirr verwenden.

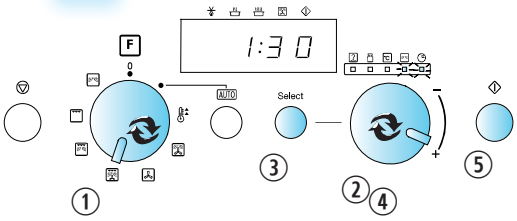
Zum Grillen dürfen keine Gegenstände aus Kunststoff verwendet werden. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.

Die maximale Leistungsstufe der Mikrowelle bei gleichzeitigem Gebrauch des Grills ist auf einen vom Hersteller voreingestellten Wert begrenzt.
Legen Sie die Speisen auf den Grillrost, damit die heiße Luft ungehindert um die Speisen zirkulieren kann.

WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

KOMBINATIONSBETRIEB MIT GRILL	
Leistung	Vorgeschlagene Verwendung:
650 W	**Garen** von Gemüse, Gratins
350 - 500 W	**Garen** von Geflügel und Lasagne
160 - 350 W	**Garen von** Fisch und tiefgekühlten Gratins
160 W	**Garen von** Fleisch
90 W	**Gratinieren von** Obst

KOMBINATIONSBETRIEB MIT TURBOGRILL



Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von Speisen wie Gratins, Lasagne, Geflügel und Ofenkartoffeln.
Bei dieser Funktion die Speise auf den Grillrost oder auf den Glasdrehteller stellen bzw. legen.

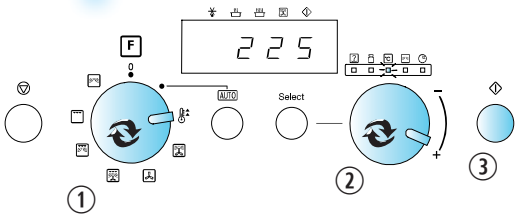
1. **Den Multifunktionsknopf** in Stellung Turbogrill drehen.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die MW-Leistung einzustellen.
3. **Die Auswahltaste drücken,** um die Garzeit aufzurufen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Garzeit einzustellen.
5. **Drücken Sie die Starttaste.**

Die maximale Leistungsstufe der Mikrowelle bei gleichzeitigem Gebrauch des Grills ist auf einen vom Hersteller voreingestellten Wert begrenzt.

WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

KOMBINATIONSBETRIEB MIT TURBOGRILL	
Leistung	Vorgeschlagene Verwendung:
650 W	**Garen** von Gemüse, Gratins
350 - 500 W	**Garen** von Geflügel und Lasagne
160 - 350 W	**Garen von** Fisch und tiefgekühlten Gratins
160 W	**Garen von** Fleisch
90 W	**Gratinieren von** Obst
0 W	**Bräunen** nur während des Garvorgangs

SCHNELLAUFHEIZEN



Die Funktion eignet sich zum Vorheizen des leeren Garraums.
Stellen Sie keine Speisen vor oder während des Vorheizens in den Garraum. Sie können durch die starke Hitzeentwicklung verbrannt werden.

1. **Den Multifunktionsknopf** in Stellung Schnellaufheizen drehen.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Temperatur einzustellen.
3. **Drücken Sie die Starttaste.**

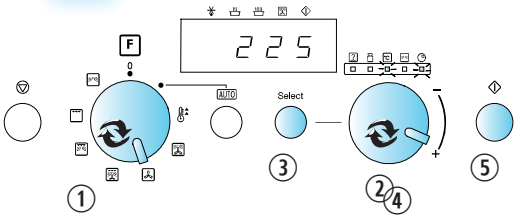
Während des Aufheizvorgangs blinken die Ziffern, und es erscheint in Intervallen die Meldung PrE HEAt (Vorheizen), bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Nach dem Beginn des Aufheizvorgangs kann die Temperatur noch durch Drehen des Multifunktionsknopfes nachgestellt werden.

Das Gerät behält die eingestellte Temperatur 10 Minuten lang bei und schaltet sich anschließend ab. In dieser Zeit muss die Speise hineingegeben und eine Heißluftfunktion ausgewählt werden, damit der Garvorgang beginnt.

Beim Vorheizen muss der Garraum leer sein.

HEISSLUFT



Diese Funktion dient zur Zubereitung von Baisers, Gebäck, Rühr- und Biskuitkuchen, Aufläufen, Geflügel und Braten.

1. **Den Multifunktionsknopf** in Stellung Heißluft drehen.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Temperatur einzustellen.
3. **Die Auswahltaste drücken**, um die Garzeit aufzurufen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Garzeit einzustellen.
5. **Drücken Sie die Starttaste.**

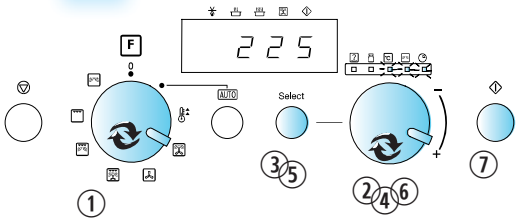
Die Standardeinstellung beim Heißluftbetrieb ist 175 °C

Legen Sie die Speisen auf den Grillrost, damit die heiße Luft ungehindert um die Speisen zirkulieren kann.

Zum Backen von Kleinbackwaren, z. B. Plätzchen oder Brötchen, das Backblech verwenden.

Während des Aufheizvorgangs blinken die Ziffern, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
Nach dem Beginn des Vorheizvorgangs kann die Temperatur noch durch Drehen des Einstellknopfes nachgestellt werden.

KOMBINATIONSBETRIEB MIT HEISSLUFT



Verwenden Sie diese Funktion zum Garen von Bratenfleisch, Geflügel, gebackenen Kartoffeln, Tiefkühlgerichten, Rührkuchen, Gebäck, Fisch und Pudding.

1. **Den Multifunktionsknopf** in Stellung Heißluft drehen.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Temperatur einzustellen.
3. **Die Auswahltaste drücken**, um die Mikrowellen-Leistungsstufe aufzurufen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die MW-Leistung einzustellen.
5. **Die Auswahltaste drücken**, um die Garzeit aufzurufen.
6. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Garzeit einzustellen.
7. **Drücken Sie die Starttaste.**

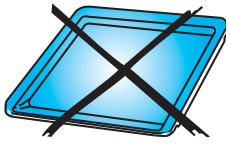
Legen Sie die Speisen auf den Grillrost , damit die heiße Luft ungehindert um die Speisen zirkulieren kann.

Während des Aufheizvorgangs blinken die Ziffern, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

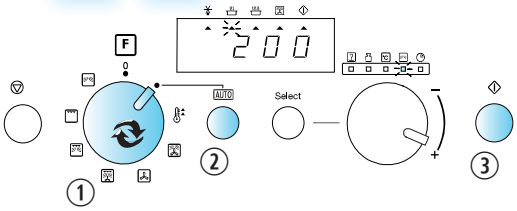
Nach dem Beginn des Vorheizvorgangs kann die Temperatur noch durch Drehen des Einstellknopfes nachgestellt werden. Die Mikrowellen-Leistungsstufe kann ebenfalls geändert werden. Die maximale Leistungsstufe wurde für den Heißluftbetrieb werkseitig begrenzt.

WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

KOMBINATIONSBETRIEB MIT HEISSLUFT	
Leistung	Vorgeschlagene Verwendung:
350 W	**Zubereitung** von Geflügel, Fisch und Gratins
160 W	**Zubereitung** von Braten
90 W	**Backen** von Kuchen, Brot



AUTOMATISCHES AUFWÄRMEN

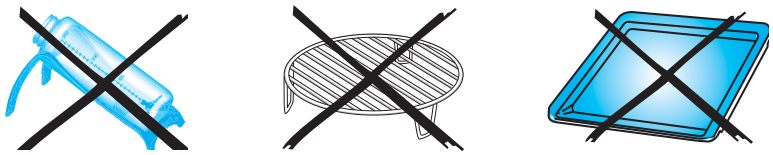


Diese Funktion dient zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder gekühlten Fertiggerichten.
Die Speise auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr geben.

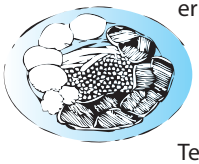
1. **Den Multifunktionsknopf** in Automatikstellung drehen.
2. **Die Automatiktaste** drücken, um die gewünschte Automatikfunktion auszuwählen.
3. **Drücken Sie die Starttaste.**

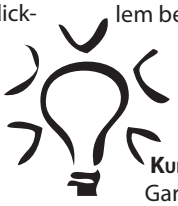
Während des Auftauvorgangs STOPPT das Mikrowellengerät und zeigt die Meldung Stir Food (Speise umrühren) an.
- Öffnen Sie die Tür.
- Speise umrühren bzw. wenden.
- Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Starttaste wieder in Betrieb.

Hinweis: das Gerät setzt sich automatisch nach 2 Minute wieder in Gang, wenn die Speise nicht gewendet bzw. umgerührt wurde.



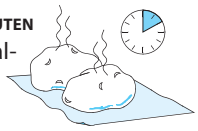
Wenn eine Speise im Kühlschrank aufbewahrt wurde oder zum Aufwärmen auf einen Teller gegeben wird, die dickeren, dichteren Teile an der Außenseite und die dünneren, weniger dichten Teile in der Mitte des Tellers arrangieren.





Legen Sie dünne Fleischscheiben übereinander oder ordnen Sie sie in Schichten an.
Dickere Fleischstücke wie Hackbraten und Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.

Eine Stehzeit von 1 bis 2 Minuten verbessert das Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost.

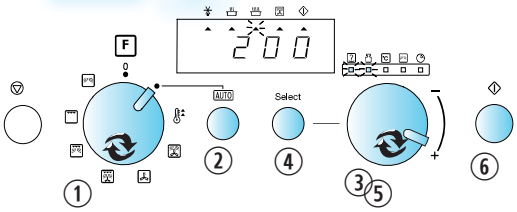


Kunststofffolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

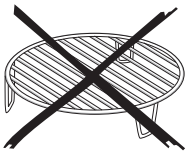
AUTOM. AUFWÄRMEN

LEBENSMITTEL		TIPPS
	1 **Essteller** (250 g - 600 g)	**Die Speise** entsprechend o. g. Empfehlungen vorbereiten. Abgedeckt aufwärmen.
	2 **Suppe** (200 bis 800 g)	**In mehreren Schüsseln** oder einer großen Schüssel aufwärmen, dabei nicht abdecken.
	2 **Tiefgekühlte Portion** (250 g - 600 g)	**Anweisungen auf der Verpackung befolgen,** z.B. d. h. Belüftung, Einstechen usw.
	4 **Milch** (100 bis 500 g)	**Beim Aufwärmen** nicht abdecken und einen Metalllöffel in den Becher bzw. die Tasse stellen.
	5 **Eintopfgericht** (200g - 800 g)	**Mit Abdeckhaube aufwärmen.**
Bei Speisen, die nicht in der Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel “Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle” vorgehen.		

AUTOM. GAREN



Diese Funktion darf NUR zum Garen verwendet werden. Die automatische Garfunktion eignet sich ausschließlich für Speisen der hier aufgeführten Nahrungsmittelkategorien.



Die Speise auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Esssteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr geben.

1. **Den Multifunktionsknopf** in Automatikstellung drehen.
2. **Die Automatiktaste** drücken, um die gewünschte Automatikfunktion auszuwählen.
3. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Speiseart zu wählen.
4. **Drücken Sie die Auswahltaste** (das Standardgewicht wird angezeigt).
5. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um das Gewicht einzustellen.
6. **Drücken Sie die Starttaste.**

Während des Auftauvorgangs STOPPT das Mikrowellengerät u zeigt die Meldung Stir Food (Speise umrühren) oder turn Food (Speise wenden) an.

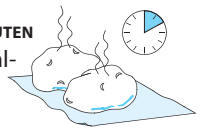
- Öffnen Sie die Tür.
- Speise umrühren bzw. wenden.
- Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Starttaste wieder in Betrieb.

Hinweis: das Gerät setzt sich automatisch nach 2 Minute wieder in Gang, wenn die Speise nicht gewendet bzw. umgerührt wurde.

Wenn eine Speise im Kühlschrank aufbewahrt wurde oder zum Aufwärmen auf einen Teller gegeben wird, die dickeren, dichteren Teile an der Außenseite und die dünneren, weniger dichten Teile in der Mitte des Tellers arrangieren.

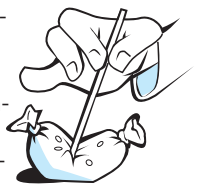
Legen Sie dünne Fleischscheiben übereinander oder ordnen Sie sie in Schichten an. **Dickere Fleischstücke** wie Hackbraten und Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.

Eine Stehzeit von 1 bis 2 Minuten verbessert das Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost.



Bei dieser Funktion immer die mitgelieferte Abdeckhaube verwenden. Lediglich beim Aufwärmen von gekühlten Suppen ist die Abdeckhaube nicht erforderlich! Sind die Speisen so verpackt, dass die Abdeckhaube nicht verwendet werden kann, die Verpackung zwei- bis dreimal anstechen, damit der beim Aufwärmen entstehende Druck entweichen kann.

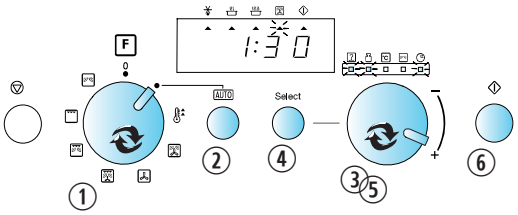
Kunststofffolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.



AUTOM. GAREN

LEBENSMITTEL		MENGE	TIPPS
	1 **Ofenkartoffeln**	200 g - 1kg	**Die Kartoffeln** anstechen und in mikrowellengeeignetes und herdfestes Geschirr geben. Wenn ein Signalton ertönt, die Kartoffeln wenden. Vorsicht: Gerät, Geschirr und Gargut sind heiß.
	2 **Frisches Gemüse**	200 bis 800 g	**Das Gemüse** in sechs gleich große Stücke schneiden. 2 - 4 Esslöffel Wasser hinzugeben und die Abdeckhaube aufsetzen. Wenn ein Signalton ertönt, das Gemüse umrühren.
	3 **Tiefgekühltes Gemüse**	200 bis 800 g	**Abgedeckt garen.** Wenn ein Signalton ertönt, das Gemüse umrühren.
	4 **Dosengemüse**	200 - 600 g	**Die meiste Flüssigkeit** abgießen und das Gemüse in mikrowellengeeignetem Geschirr mit Abdeckhaube garen.
	5 **Popcorn**	90 g bis 100 g	**Immer nur eine Tüte** garen. Wird mehr Popcorn benötigt, die Tüten nacheinander garen.
Bei Speisen, die nicht in der Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel “Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle” vorgehen.			

AUTOMATISCHER KOMBINATIONSBETRIEB MIT HEISSLUFT



Diese Funktion dient zum Garen von rohen oder tiefgekühlten Speisen.

1. **Den Multifunktionsknopf** in Automatikstellung drehen.
2. **Die Automatiktaste** drücken, um die gewünschte Automatikfunktion auszuwählen.
3. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Speiseart zu wählen.
4. **Drücken Sie die Auswahltaste (das Standardgewicht wird angezeigt).**
5. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um das Gewicht einzustellen.
6. **Drücken Sie die Starttaste.**

Bei Hähnchen und Lasagne; Stellen Sie sicher, dass das verwendete Kochgeschirr hitzebeständig und für Mikrowellen geeignet ist, bevor Sie die Speise garen. Andernfalls ist das Endergebnis möglicherweise unbefriedigend.

Bei Plätzchen und Brötchen aus der Dose bzw. tiefgekühlten Brötchen stets das Backblech verwenden.
Das Blech leicht einfetten oder mit Backpapier abdecken.

Bei den Programmen für Plätzchen und Brötchenteig aus der Dose bzw. tiefgekühlte Brötchen muss das Gerät vorgeheizt werden. Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, erscheint die Aufforderung, die Speise hineinzugeben.

- Öffnen Sie die Tür.
- Backblech mit der Speise auf die Führungen im Garraum setzen.
- Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Starttaste wieder in Betrieb.

AUTOMATISCHER KOMBINATIONSBETRIEB MIT HEISSLUFT

EMPFOHLENES GEWICHT		
	1 **Hähnchen (800 g - 1½ kg)**	**Bestreuen Sie das Hähnchen** mit Salz und Gewürzen. Ggf. mit Öl einstreichen. Das Hähnchen in hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr geben. Das Kochgeschirr auf den Grillrost stellen.
	2 **Tiefgekühlte Lasagne (400 g - 1 Kg)**	**Die Lasagne** in hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr geben. Das Kochgeschirr auf den Grillrost stellen.
	3 **Plätzchen** (9-12 Stück)	**Auf das leicht gefettete Backblech** legen. Das Backblech in das Gerät schieben, wenn die Meldung “ADD FOOD” (Speise hineingeben) erscheint.
	4 **Brotteig aus der Dose**	**Geeignet für** Croissants und Brötchen. Den Teig auf das Backblech geben. Das Backblech in das Gerät schieben, wenn die Meldung “ADD FOOD” (Speise hineingeben) erscheint.
	5 **Tiefgekühlte Brötchen**	**Geeignet für** fertig gebackene tiefgekühlte Brötchen. Den Teig auf das Backblech geben. Das Backblech in das Gerät schieben, wenn die Meldung “ADD FOOD” (Speise hineingeben) erscheint.
Bei Lebensmitteln, die nicht in der Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend den Kapiteln “Heißluft” und “Kombibetrieb mit Heißluft”		

WARTUNG UND PFLEGE

Im Normalfall muss das Gerät nur gereinigt werden.

Wird das Gerät nicht sauber gehalten, kann dies zu Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts verringern und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen kann.

Keine Topfreiniger aus Metall, Scheuermittel, *Stahlwolle grobe Waschlappen o.ä. zum Reinigen des Garraums verwenden, durch die das Bedienfeld und die Innen- und Außenoberflächen des Gerätes beschädigt werden können. Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch und Glasreinigerspray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf ein Papiertuch.*

Niemals *direkt in das Gerät sprühen.*

Entfernen Sie in regelmässigen Abständen, besonders wenn etwas übergelaufen ist, den Drehteller und den Drehtellerhalter und reinigen Sie den Boden des Gerätes.

Das Mikrowellengerät darf nur mit eingesetztem Drehteller verwendet werden.

Die Mikrowelle erst wieder in Betrieb nehmen, wenn der Drehteller nach der Reinigung wieder eingesetzt ist.

Nur milde Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Wischtuch zum Reinigen der Innenraumflächen sowie der Innen- und Außenseite der Gerätetür verwenden.

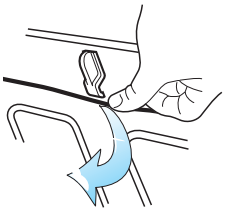
Fettspritzer oder Speisereste dürfen sich nicht an der Tür festsetzen.

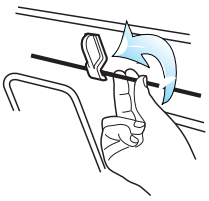
Bei hartnäckiger Verschmutzung empfiehlt es sich, ein Glas Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum zu erhitzen. Der Dampf weicht den Schmutz auf.

Unangenehmer Geruch im Garraum lässt sich beseitigen, wenn ein Glas Wasser mit Zitronensaft auf den Drehteller gestellt wird und das Wasser einige Minuten lang kocht.

Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.

Der Grillstab braucht nicht gereinigt zu werden, da durch die starke Hitze eventuell vorhandene Fettspritzer verbrennen. Die obere Wand des Garraums muss jedoch regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie dazu warmes Wasser, ein Reinigungsmittel und einen Schwamm. Wenn der Grill nicht regelmäßig verwendet wird, sollte er einmal im Monat für 10 Minuten eingeschaltet werden, um Spritzer verdampfen zu lassen und somit die Brandgefahr zu reduzieren.

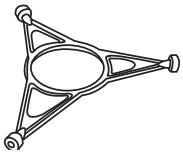




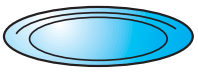
- Drücken Sie das Halterungsseil vorsichtig zur Hinterseite der Decke und dann nach unten, um den Grillstab zu lösen.
- Bringen Sie das Halterungsseil nach der Reinigung wieder in die Ausgangsposition zurück.

SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR:

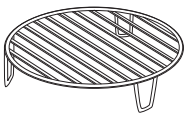
Glasdrehteller.



Grillrost.



Backblech.



Fläschchenhalter.

Drehtellerauflage.

ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

Wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, zunächst folgende Punkte überprüfen, bevor der Kundendiensttechniker gerufen wird:

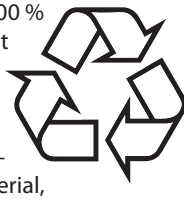
- Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt.
- Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose.
- Ist die Gerätetür richtig geschlossen.
- Sind die Sicherungen in Ordnung und ist Strom vorhanden.
- Wird das Gerät ausreichend belüftet.
- Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie dann erneut, das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- Vor einem erneuten Versuch die Tür öffnen und wieder schließen.

Auf diese Weise lassen sich unnötige Anfahrten des Kundendiensttechnikers und damit verbundene Kosten vermeiden.
Wenn Sie den Kundendienst anrufen, müssen Sie Seriennummer und Typenbezeichnung des Gerätes angeben (siehe Aufkleber). Weitere Hinweise finden Sie im Garantieheft.

Das Netzkabel darf nur gegen ein Originalkabel ausgetauscht werden, das über unseren Kundendienst bezogen werden kann. Der Austausch des Netzkabels darf nur durch den Kundendienst erfolgen.

Reparaturen am Gerät dürfen nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker vorgenommen werden.
Laien bringen sich durch Reparaturversuche in Gefahr, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen.
Entfernen Sie keine Geräteabdeckungen.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

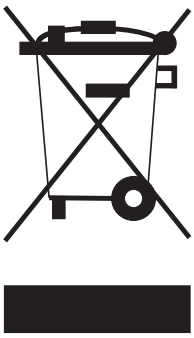


Die Verpackung besteht aus 100 % recycelbarem Material und ist durch das Recycling-Symbol gekennzeichnet. Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen. Bewahren Sie Verpackungsmaterial, das eine potentielle Gefahr darstellt (Plastikbeutel, Styropor usw.), nicht in der Reichweite von Kindern auf.

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen. Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden potentielle Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Das Symbol auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Übergeben Sie daher das alte Gerät den zuständigen Sammelstellen für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten.



Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Hausmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

Das Gerät vor dem Verschrotten durch Abschneiden des Netzkabels unbrauchbar machen.

Erfüllt IEC 60705.

Die Internationale Elektrotechnische Kommission hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

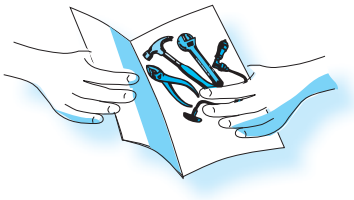
Testen	Menge	Ungefähre Dauer	Leistungsstufe	Behälter/Gefäß
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Heißluft 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Heißluft 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Heißluft 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 s	Schnellauftauen	

TECHNISCHE DATEN

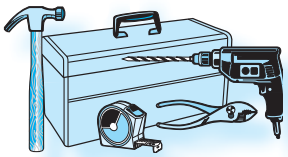
Netzspannung	230 V/50 Hz
Eingangsnennleistung	2800 W
Sicherung	16 A (GB 13 A)
Ausgangsleistung MW	900 W
Aussenabmessungen (H x B x T)	455 x 595 x 560
Innenabmessungen (H x B x T)	210 x 450 x 420

INSTALLAZIONE

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO



DURANTE L'INSTALLAZIONE, seguire le istruzioni per il montaggio fornite separatamente.



PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO

CONTROLLARE CHE LA TENSIONE indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione dell'abitazione.

ASSICURARSI prima dell'installazione che il forno sia vuoto.

ASSICURARSI CHE L'APPARECCHIO NON SIA DANNEGGIATO. Verificare che la porta del forno si chiuda perfettamente. Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido e umido.

NON FAR FUNZIONARE L'APPARECCHIO con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, se non funziona correttamente o se ha subito danni o è caduto. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenere lontano il cavo di alimentazione da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.

DOPO IL COLLEGAMENTO

IL FORNO FUNZIONA SOLO se la porta è stata chiusa correttamente.

LA MESSA A TERRA DELL'APPARECCHIO È OBBLIGATORIA a termini di legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza dell'utente delle presenti istruzioni.

IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI

NON RISCALDARE O USARE MATERIALI INFIAMMABILI all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare incendi o esplosioni.

NON USARE IL FORNO A MICROONDE per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbero innescarsi incendi.

SE IL MATERIALE ALL'INTERNO O ALL'ESTERNO DEL FORNO DOVESSE INCENDIARSI O SE SI NOTA FUMO, tenere chiusa la porta e spegnere il forno. Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale dell'abitazione.

NON CUOCERE TROPPO GLI ALIMENTI. Potrebbero innescarsi incendi.

NON LASCIARE IL FORNO SENZA SORVEGLIANZA, specialmente quando si usa carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta si potrebbe carbonizzare o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.

***NON USARE** prodotti chimici corrosivi o prodotti vaporizzati su quest'apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato a scopo industriale o di laboratorio.*

***CONSENTIRE AI BAMBINI** di utilizzare l'apparecchio solo in presenza di adulti, dopo avere impartito loro adeguate istruzioni e dopo essersi accertati che abbiano compreso i pericoli di un uso improprio. **QUESTO APPARECCHIO NON È DESTINATO** ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, salvo siano controllati da una persona responsabile della loro sicurezza. **POICHÈ LE PARTI RAGGIUNGIBILI POSSONO DIVENTARE INCANDESCENTI** durante l'utilizzo, tenere fuori dalla portata dei bambini.*

***NON USARE IL FORNO A MICROONDE** per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni al momento dell'apertura del contenitore, che potrebbe anche esplodere.*

***LE GUARNIZIONI DELLA PORTA E DELLE ZONE CIRCOSTANTI** devono essere controllate periodicamente. In caso di danni non utilizzare l'apparecchio, finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.*

UOVA

NON USARE IL FORNO A MICROONDE per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere anche dopo che il processo di riscaldamento a microonde è terminato.

PRECAUZIONI

SUGGERIMENTI GENERALI

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO!

CON LA FUNZIONE MICROONDE INSERITA, *questo apparecchio non deve mai essere messo in funzione senza alimenti. Potrebbe essere danneggiato.*

QUANDO SI FANNO PROVE DI PROGRAMMAZIONE, mettere all'interno un bicchiere di acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non si rovinerà.

NON USARE LA CAVITÀ come dispensa.

TOGLIERE I LACCI DI CHIUSURA *dai sacchetti di plastica o carta prima di metterli in forno.*

FRITTURA A BAGNO D'OLIO

NON USARE IL FORNO A MICROONDE per fritture a bagno d'olio, poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.

PER EVITARE DI BRUCIARSI indossare sempre guanti da forno per manipolare contenitori, toccare il forno e togliere le casseruole.

LIQUIDI

ES. BEVANDE O ACQUA. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Ciò potrebbe determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente. Per prevenire questa possibilità, procedere come segue:

1. Evitare l'uso di contenitori con pareti verticali e con colli stretti.
2. Mescolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino da tè.
3. Dopo il riscaldamento, prevedere un tempo di riposo, mescolando ancora prima di togliere il recipiente dal forno.

ATTENZIONE

PER MAGGIORI dettagli fare sempre riferimento ad un libro di ricette per forno a microonde, specialmente se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.

DOPO AVER RISCALDATO *gli alimenti per bambini o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo favorirà la distribuzione omogenea del calore evitando il rischio di bruciature.*

Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!

ACCESSORI

SUGGERIMENTI GENERALI

In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano specifici per la cottura a microonde.

Assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e trasparenti alle microonde.

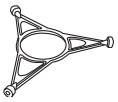
Nel momento in cui si ripongono l'alimento e gli accessori nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno.

Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.

Se gli accessori metallici vengono in contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.

Assicurarsi sempre che sempre che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

GUIDA PER PIATTO ROTANTE

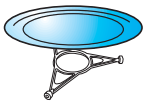


Servirsi del supporto del piatto rotante sotto al piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra la guida per piatto rotante.

- Montare la guida per il piatto rotante nel forno.

PIATTO ROTANTE IN VETRO

Usare il piatto rotante in vetro con tutti i metodi di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporcherebbero l'interno del forno.



- Posizionare il piatto rotante in vetro sopra la guida.

PIATTO DA FORNO

Usare il piatto da forno per la cottura con le sole funzioni Ventilato o quando è attiva la funzione Grill. Non usarlo mai in combinazione con le microonde.

GRIGLIA DI COTTURA

Utilizzare la griglia di cottura per la cottura con le funzioni Ventilato, Grill, Ventilato combi, Ventilato automatico combi o Turbo grill combi.

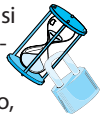
Per grigliare senza le microonde, porre la griglia di cottura sul piatto da forno per avvicinare il cibo al grill sulla parte alta del forno.

PORTABIBERON

Usare il Portabiberon per riscaldare alimenti per bambini in contenitori troppo alti per essere posti in posizione eretta all'interno del forno. Fare anche riferimento al capitolo "Precauzioni" per ulteriori informazioni per il riscaldamento di alimenti per bambini.

PROTEZIONE ANTI-AVVIO / SICUREZZA BAMBINI

Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno viene a trovarsi nella fase di attesa "standby". (Il forno si trova in modalità "stand by" quando appare visualizzato l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display è vuoto).

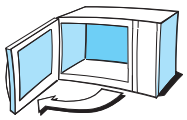


La porta del forno deve essere aperta e poi richiusa per esempio per inserire il cibo per sbloccare il meccanismo di sicurezza. In caso diverso sul display apparirà la dicitura "door" (porta).

door

SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DELLA COTTURA

Per sospendere il processo di cottura:
Per controllare, mescolare o girare l'alimento, aprire la porta ed il processo di cottura si interromperà automaticamente. La funzione rimane impostata per 10 minuti.



Per riprendere il processo di cottura:
Chiudere la porta e premere il tasto Start (avvio) UNA SOLA VOLTA. Il processo di cottura riprende da dove era stato interrotto.

Premendo il tasto Start (avvio) DUE VOLTE si determina un incremento del tempo di cottura di 30 secondi.

Per non continuare la cottura:
Togliere l'alimento, chiudere la porta e premere il tasto di Arresto.

Al completamento del processo di cottura, il segnale acustico del forno suona ogni minuto per 10 minuti. Premere il tasto STOP (Arresto) o aprire la porta per far cessare il segnale.

Nota: Se si apre e chiude la porta al termine del processo di cottura, le impostazioni rimangono memorizzate per 60 secondi.

GRADO DI COTTURA

Il grado di cottura è disponibile solo nelle seguenti funzioni:
Riscaldamento automatico
Cottura automatica
Funzione automatica Ventilato combi
Nelle funzioni illustrate sopra, è possibile controllare personalmente il risultato finale mediante la funzione Regolazione grado di cottura. Questa funzione consente di raggiungere livelli di temperature inferiori o superiori alle impostazioni standard.

GRADO DI COTTURA	
Livello	Effetto
Hi 2	**Raggiunge la massima temperatura finale**
Hi 1	**Raggiunge temperature finali superiori**
- - - -	**Impostazione standard predefinita**
Lo 1	**Raggiunge temperature finali inferiori**
Lo2	**Raggiunge la minima temperatura finale**

Scegliendo una di queste funzioni si sceglie l'impostazione standard. Questa impostazione normalmente garantisce il miglior risultato. Se il cibo riscaldato è troppo caldo è possibile regolare facilmente la temperatura secondo le preferenze personali prima di usare un'altra volta la stessa funzione. Selezionare un livello di grado cottura tramite la manopola di regolazione subito dopo aver premuto il tasto Start.

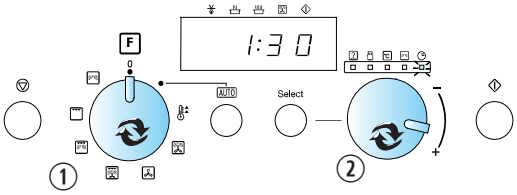
Nota:
Il grado cottura può essere impostato o modificato durante i primi 20 secondi di funzionamento.

RAFFREDDAMENTO

Al termine di una funzione, il forno inizia un ciclo di raffreddamento. Ciò è da ritenersi del tutto normale.
Alla fine del ciclo di raffreddamento il forno si spegne automaticamente.

Il ciclo di raffreddamento può essere interrotto senza provocare danni al forno aprendo la porta.

TIMER

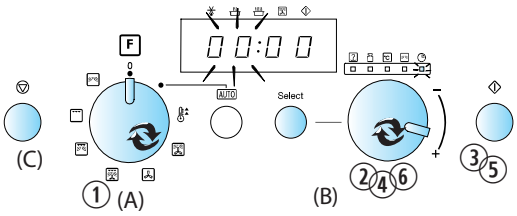


Utilizzare questa funzione per indicare sul timer di cucina il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova, pasta o far lievitare la pasta prima di cuocerla e così via.

1. **Ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione zero.
2. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di misurazione.

Il timer inizia automaticamente il conto alla rovescia dopo un secondo.
Allo scadere del tempo impostato sul timer, il forno a microonde emette un segnale acustico.

OROLOGIO

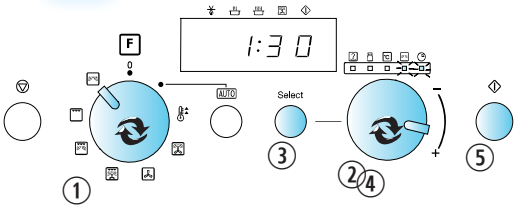


quando l'apparecchio viene collegato elettricamente per la prima volta o dopo un'interruzione di corrente, sul display non compare nessuna indicazione. Se l'orologio non è impostato, il display resterà vuoto finché non verrà impostato un tempo di cottura.

1. **(A). Ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione zero.
2. **(B). Premere il tasto di selezione Select** (3 secondi) fino a quando la cifra a sinistra (ore) inizia a lampeggiare.
3. **Girare la manopola di regolazione** per impostare le ore.
4. **Premere di nuovo il tasto Select.** (Le due cifre a destra, i minuti, lampeggiano).
5. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare i minuti.
6. **Premere di nuovo** il tasto di Select.

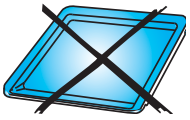
L'orologio è impostato ed è in funzione.
Per rimuovere la funzione Orologiodal visualizzatore dopo averla programmata, premere nuovamente il tasto Select per 3 secondi e poi il tasto Stop (C).
Per reinserire la funzione Orologio, seguire la procedura sopra descritta.
Nota: Tenere la porta del forno aperta quando si imposta l'orologio. In questo modo si hanno a disposizione 10 minuti per compiere l'intera operazione. Se la porta viene tenuta chiusa, è necessario completare ognuna delle sequenze entro 60 secondi.

COTTURA E RISCALDAMENTO CON LE MICROONDE



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.

1. **RUOTARE LA MANOPOLA** multifunzione sulla posizione Microonde.
2. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
3. **PREMERE IL TASTO SELECT** per selezionare il livello di potenza.
4. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza desiderato.
5. **PREMERE DI NUOVO IL TASTO START.**

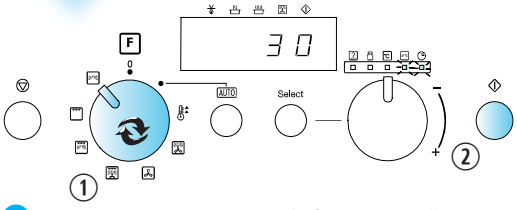


UNA VOLTA CHE IL PROCESSO DI COTTURA È INIZIATO:
Il tempo può essere facilmente incrementato di 30 secondi alla volta premendo il tasto d'avvio. *Ogni successiva pressione* determina un incremento del tempo di cottura di ulteriori 30 secondi. Si può anche aumentare o ridurre il tempo ruotando la manopola di regolazione.
PREMENDO IL TASTO SELECT si può alternare fra il tempo di cottura e il livello della potenza. Entrambi possono essere modificati durante la cottura ruotando la manopola di regolazione dopo aver effettuato la selezione.

COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

SOLO MICROONDE	
POTENZA	USO SUGGERITO:
JET (900 W)	**RISCALDAMENTO DI BEVANDE,** acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750 W	**COTTURA DI PESCE,** carne, piatti gratinati, ecc.
650 W	**COTTURA** di alimenti che non si possono mescolare
500 W	**COTTURA ACCURATA DI SALSE** altamente proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	**FAR BOLLIRE LENTAMENTE STUFATI ,** e per sciogliere il burro.
160 W	**SCONGELAMENTO** Per ammorbidire burro e formaggi.
90 W	**TENERE IN CALDO**
0 W	**IMPOSTARE** il tempo di attesa.

FUNZIONE JET START



Questa funzione serve per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come zuppe non dense, caffè o tè.

1. **Ruotare la manopola** multifunzione sulla posizione Microonde.
2. **Premere di nuovo il tasto Start.**
   Questa funzione si avvia automaticamente alla potenza massima per le microonde e tempo di cottura impostato a 30 secondi. *Ogni ulteriore pressione incrementa* il tempo di 30 secondi. Si può anche modificare il tempo ruotando la manopola di regolazione per aumentare o diminuire il tempo, dopo l'avvio della funzione.

FUNZIONE DI SCONGELAMENTO MANUALE

Seguite la procedura descritta per la "Funzione di cottura e riscaldamento a microonde" e per effettuare lo scongelamento manuale selezionare il livello di potenza 160 W.

Controllare costantemente l'alimento. Con l'esperienza si apprenderanno i giusti tempi per le varie quantità.

Alimenti congelati confezionati in sacchetti di plastica, pellicola in plastica o scatole di cartone possono essere messi in cottura direttamente purché la confezione non contenga parti metalliche (es. lacci di chiusura in metallo).

La forma del contenitore in cui è confezionato l'alimento interagisce sui tempi di scongelamento. Confezioni di basso spessore scongelano più rapidamente rispetto a blocchi più spessi.

Ricordarsi di staccare l'una dall'altra le parti dell'alimento quando cominciano a scongelarsi. Le fette separate una ad una scongelano più rapidamente.

Se durante lo scongelamento si nota che alcune parti di alimento iniziano a cuocere (es. cosce di pollo ed estremità delle ali), è bene coprirle con dei pezzetti di foglio di alluminio.

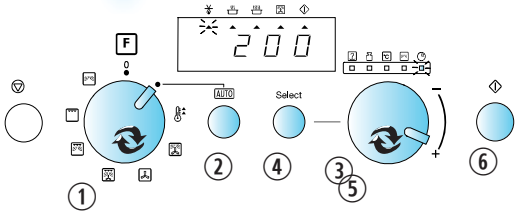
Girare i pezzi più grossi a metà tempo nel corso del processo di scongelamento.

Alimenti lessati, stufati e ragù di carne scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per l'intera durata del processo.

Per un perfetto risultato di scongelamento, è sempre preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere sempre un tempo di riposo adeguato.

Alcuni minuti di riposo dopo lo scongelamento migliorano sempre il risultato in quanto la temperatura interna dell'alimento viene distribuita con maggiore uniformità.

FUNZIONE JET DEFROST



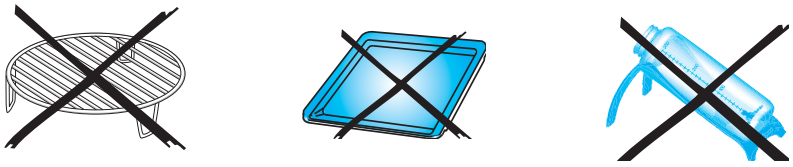
Funzione adatta solo per alimenti con peso netto compreso tra 100 g- 3 Kg.
Disporre sempre il cibo sul piatto rotante in vetro.

1. **Ruotare** la manopola multifunzione sulla posizione Auto.
2. **Premere il tasto Auto** per selezionare la funzione automatica.
3. **Ruotare la manopola di regolazione** per scegliere la categoria di alimenti desiderata.
4. **Premere il tasto Select (appare il peso predeterminato).**
5. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il peso degli alimenti.
6. **Premere di nuovo il tasto Start.**

A metà del processo di scongelamentoil forno si arresta e invita a girare l'alimento attraverso il messaggio tUrn Food.

- Aprire la porta.
- Girare l'alimento.
- Chiudere la porta e riavviare premendo il tasto Start.

Nota: il forno riprenderà a funzionare automaticamente dopo 2 minuti se il cibo non è stato girato. In questo caso sarà richiesto un tempo di scongelamento maggiore.

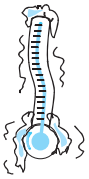


FUNZIONE JET DEFROST

Per questa funzione è necessario indicare il peso netto del cibo.

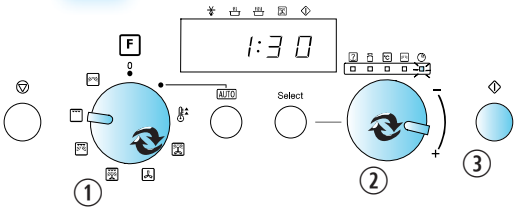
CIBI SURGELATI:
Se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.

CIBI SURGELATI:
Se l'alimento è a temperatura più alta di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso inferiore.
Se l'alimento è a temperatura più bassa di quella di surgelamento (-18 °C), selezionare un peso superiore.



ALIMENTO		QUANTITÀ	SUGGERIMENTI
	1 **Carne**	**100 g - 2 kg**	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrosti.
	2 **Pollame**	**100g - 3Kg**	Pollo intero, a pezzi o filetti.
	3 **Pesce**	**100 g - 2 kg**	Bistecche o filetti interi.
	4 **Verdura**	**100 g - 2 kg**	Verdure miste, piselli, broccoli ecc.
	5 **Pane**	**100 g - 2 kg**	Pagnotte, focaccine o panini.
Per i cibi non elencati in questa tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguite la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde" e scegliete la potenza 160 W per lo scongelamento.			

FUNZIONE GRILL



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per dorare rapidamente la superficie dell'alimento.
PER CIBI QUALI FORMAGGIO, TOAST, BISTECCHE E SALSICCE, porre la griglia di cottura sul piatto da forno.

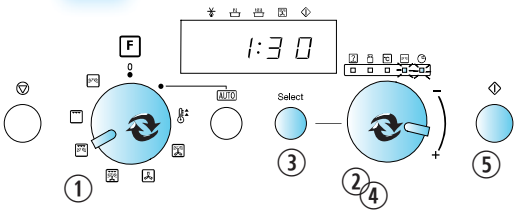
1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione Grill.
2. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
3. **PREMERE DI NUOVO IL TASTO START.**

QUANDO IL GRILL È IN FUNZIONE NON LASCIARE aperta la porta del forno a lungo, in modo da evitare la diminuzione della temperatura all'interno del forno.

__PRIMA DI UTILIZZARE QUALSIASI UTENSILE__, assicurarsi che sia resistente al calore sviluppato dal forno.

__NON USARE UTENSILI DI PLASTICA__ con la funzione Grill, in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

GRILL COMBI



Utilizzare questa funzione per dorare rapidamente la superficie dell'alimento contemporaneamente alla cottura a microonde.

1. **Ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione Grill combi.
2. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il livello di potenza.
3. **Premere il tasto Select** per selezionare il tempo di cottura.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
5. **Premere di nuovo il tasto Start.**

__Prima di utilizzare qualsiasi utensile__, assicurarsi che sia resistente al calore sviluppato dal forno.

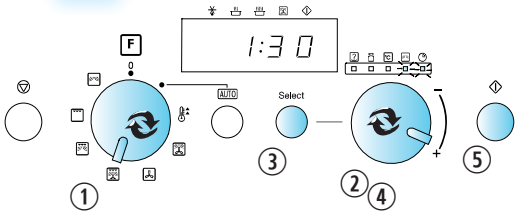
__Non usare utensili di plastica__ con la funzione Grill, in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

Il livello massimo possibile di potenza delle microonde durante l'uso del Grill combi è limitato al livello impostato in fabbrica.
Utilizzare la Griglia di cottura per appoggiarvi il cibo e consentire la circolazione dell'aria attorno ad esso.

COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

GRILL COMBI	
Potenza	Uso suggerito:
650 W	**Cottura** e gratinatura verdure
350 - 500 W	**Cottura** pollame e lasagne
160 - 350 W	**Cottura** pesce e gratin surgelati
160 W	**Cottura di** carne
90 W	**Gratinatura** frutta

TURBO GRILL COMBI



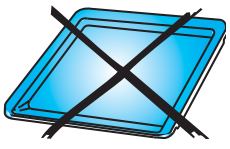
Usare questa funzione per cuocere pietanze gratinate, lasagne, pollame e patate al forno. **Disporre il cibo** sulla griglia di cottura o sul piatto rotante in vetro quando si cuoce con questa funzione.

1. **Ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione Turbo Grill.
2. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il livello di potenza.
3. **Premere il tasto Select** per selezionare il tempo di cottura.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
5. **Premere di nuovo il tasto Start.**

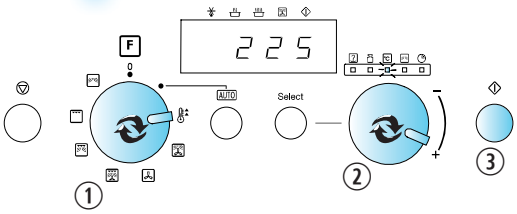
Il livello massimo possibile di potenza delle microonde durante l'uso del Grill è limitato al livello impostato in fabbrica.

COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

TURBOGRILL COMBI	
Potenza	Uso suggerito:
650 W	**Cottura** e gratinatura verdure
350 - 500 W	**Cottura** pollame e lasagne
160 - 350 W	**Cottura** pesce e gratin surgelati
160 W	**Cottura di** carne
90 W	**Gratinatura** frutta
0 W	**Doratura** solo durante la cottura



RISCALD. RAPIDO



Usare questa funzione per preriscaldare il forno vuoto.
Prima di mettere l'alimento nel forno attendere che venga completata la fase di preriscaldamento. Il calore intenso potrebbe farlo bruciare.

1. **Ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione Riscaldamento rapido.
2. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare la temperatura.
3. **Premere di nuovo il tasto Start.**

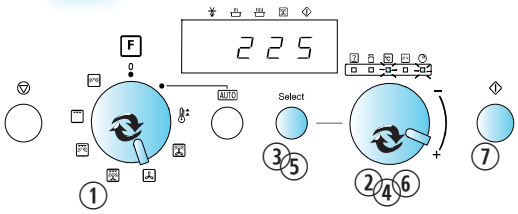
Durante la fase di riscaldamento le cifre lampeggiano e ad intervalli appare la dicitura "PrE HEAt" (preriscaldamento) fino a quando viene raggiunta la temperatura impostata.

Una volta avviato il processo di riscaldamento, la temperatura può essere facilmente regolata ruotando la manopola multifunzione.

Il forno quindi mantiene la temperatura impostata per 10 minuti prima di spegnersi. In questo tempo, il forno attende l'inserimento del cibo e la selezione di una funzione Ventilato per iniziare la cottura.

Il preriscaldamento deve sempre avvenire a forno vuoto.

FUNZIONE VENTILATO



Utilizzare questa funzione per cuocere meringhe, pasticceria, torte tipo pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne.

1. **Ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione Ventilato.
2. **Ruotare la manopola di regolazione per** impostare la temperatura.
3. **Premere il tasto Select** per selezionare il tempo di cottura.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
5. **Premere di nuovo il tasto Start.**

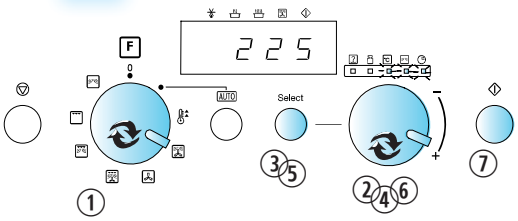
L'impostazione predefinita quando si seleziona Ventilato è 175°C

Utilizzare la Griglia di cottura per appoggiarvi il cibo e consentire la circolazione dell'aria attorno ad esso.

Utilizzare il piatto da forno per la cottura di pezzetti piccoli, come biscotti o panini.

Durante la fase di riscaldamento le cifre lampeggiano fino a quando non viene raggiunta la temperatura impostata.
Una volta avviato il processo di riscaldamento la temperatura può essere facilmente regolata ruotando la manopola multifunzione.

FUNZIONE VENTILATO COMBI



Usare questa funzione per cuocere arrosti di carne, pollame e patate con la buccia, alimenti veloci surgelati, torte tipo pan di Spagna, pasticceria, pesce e dolci.

1. **Ruotate la manopola multifunzione** sulla posizione Ventilato combi.
2. **Ruotare la manopola di regolazione per** impostare la temperatura.
3. **Premere il tasto Select** per selezionare la potenza delle microonde.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il livello di potenza.
5. **Premere il tasto Select** per selezionare il tempo di cottura.
6. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
7. **Premere di nuovo il tasto Start.**

Utilizzare la Griglia di cottura per appoggiarvi il cibo e consentire la circolazione dell'aria attorno ad esso.

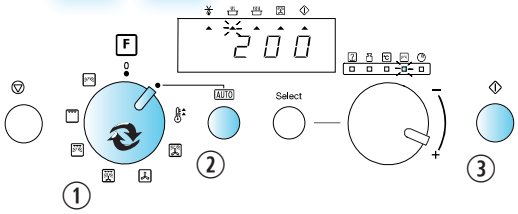
Durante la fase di riscaldamento le cifre lampeggiano fino a quando non viene raggiunta la temperatura impostata.

Una volta avviato il processo di riscaldamento la temperatura può essere facilmente regolata ruotando la manopola multifunzione. È possibile modificare anche il livello di potenza delle microonde. Il livello massimo possibile di potenza delle microonde durante l'uso della funzione Ventilato è limitato al livello impostato in fabbrica.

COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

FUNZIONE VENTILATO COMBI	
Potenza	Uso suggerito:
350 W	**Cottura** pollame, pesce e gratin surgelati
160 W	**Cottura** di arrosti
90 W	**Cottura di** pane e torte

RISCALDAMENTO AUTOMATICO

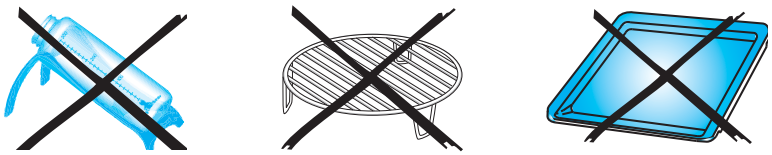


USARE QUESTA FUNZIONE per riscaldare cibo già pronto congelato o freddo.
DISPORRE IL CIBO su un piatto da portata resistente al calore.

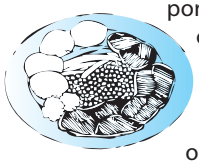
1. **RUOTARE** la manopola multifunzione sulla posizione Auto.
2. **PREMERE IL TASTO AUTO** per selezionare la funzione automatica.
3. **PREMERE DI NUOVO IL TASTO START.**

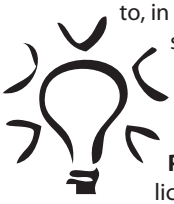
A METÀ del processo di scongelamento, il forno si arresta e girare gli alimenti attraverso il messaggio "Stir Food".
- Aprire la porta.
- Mescolare o girare gli alimenti.
- Chiudere la porta e riavviare premendo il tasto Start.

NOTA: IL FORNO RIPRENDERÀ A FUNZIONARE AUTOMATICAMENTE DOPO 2 MINUTO se il cibo non è stato girato o mescolato.

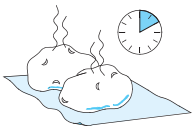


QUANDO SI RIPONE UN PIATTO nel frigorifero o si preparano porzioni da riscaldare, disporre le porzioni più grandi o i cibi più densi verso l'esterno del piatto e al centro le pozioni più piccole o i cibi meno densi.



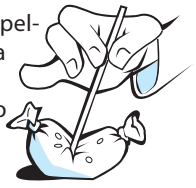


UN PAIO DI MINUTI DI RIPOSO migliorano sempre il risultato, in particolare per i cibi surgelati.



SISTEMARE LE FETTINE SOTTILI DI CARNE l'una sopra all'altra oppure inframmezzate.
LE FETTE TAGLIATE PIÙ SPESSE, come ad esempio polpettone e salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.

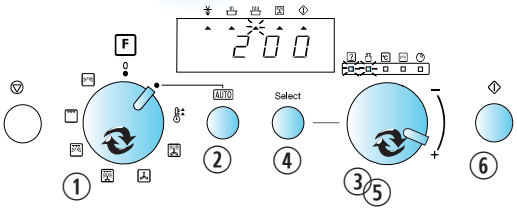
PERFORARE O INCIDERE la pellicola con una forchetta per sfiatare la pressione ed evitare lo scoppio, in quanto si accumula vapore durante la cottura.



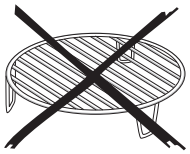
RISCALDAMENTO AUTOMATICO

ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	1 **Piatto unico** (250g - 600g)	**Preparare** il cibo seguendo le raccomandazioni sopra indicate. **Cuocere coperto.**
	2 **Zuppe (200 g** - 800 g)	**Riscaldare scoperto** in fondine separate o in una zuppiera grande.
	3 **Porzione surgelata** (250g - 600g)	**Seguire le istruzioni sulla confezione,** IE. ventilazione, perforazione, ecc.
	4 **Latte** (100 g - 500 g)	**Riscaldare scoperto** e mettere un cucchiaio in metallo nella tazza.
	5 **Stufato** (200g - 800g)	**Riscaldare coperto.**
Per i cibi non elencati in questa tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguite la procedura descritta in “Cottura e riscaldamento a microonde”.		

AUTO FUNZIONE COTTURA AUTOMATICA AUTO



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE SOLAMENTE per cuocere. La cottura automatica può essere usata solo per gli alimenti che rientrano nelle categorie elencate nella tabella.
DISPORRE IL CIBO su un piatto da portata resistente al calore.



1. **RUOTARE** la manopola multifunzione sulla posizione Auto.
2. **PREMERE IL TASTO AUTO** per selezionare la funzione automatica.
3. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per scegliere la categoria di alimenti desiderata.
4. **PREMERE IL TASTO SELECT** (appare il peso predeterminato).
5. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il peso degli alimenti.
6. **PREMERE DI NUOVO IL TASTO START.**

A METÀ del processo di cottura, il forno si arresta e invita a girare o mescolare gli alimenti visualizzando rispettivamente i messaggi Stir Food o Turn Food.

- Aprire la porta.
- Mescolare o girare gli alimenti.
- Chiudere la porta e riavviare premendo il tasto Start.

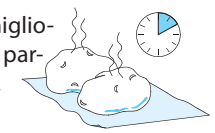
NOTA: IL FORNO RIPRENDERÀ A FUNZIONARE AUTOMATICAMENTE DOPO 2 MINUTO se il cibo non è stato girato o mescolato.

QUANDO SI RIPONE un piatto nel frigorifero o si preparano porzioni da riscaldare, disporre le porzioni più grandi o i cibi più densi verso l'esterno del piatto e al centro le porzioni più piccole o i cibi meno densi.

USATE SEMPRE IL COPERCHIO in dotazione con questa funzione, ad eccezione di quando si riscaldano zuppe, nel qual caso il coperchio non è necessario. Se l'alimento è avvolto in un involucro e non è possibile usare il coperchio, si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nell'involucro onde consentire alla pressione di fuoriuscire durante il riscaldamento.

SISTEMARE LE FETTINE sottili di carne l'una sopra all'altra oppure inframmezzate.
LE FETTE TAGLIATE PIÙ SPESSE, come ad esempio polpettone e salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.

UN PAIO DI MINUTI DI RIPOSO migliorano sempre il risultato, in particolare per i cibi surgelati.

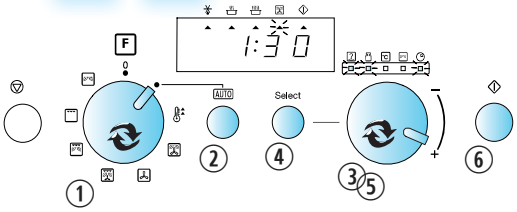


PERFORARE O INCIDERE la pellicola con una forchetta per sfiatare la pressione ed evitare lo scoppio, in quanto si accumula vapore durante la cottura.

FUNZIONE COTTURA AUTOMATICA

ALIMENTO		QUANTITÀ	SUGGERIMENTI
	1 **PATATE AL FORNO**	200 g - 1 kg	**PUNZECCHIARE LE PATATE** e disporle su un piatto adatto sia per il forno a microonde che per il forno tradizionale. Girare le patate al segnale acustico del forno. Fare attenzione perché il forno, il piatto e il cibo sono caldi.
	2 **VERDURE FRESCHE**	200 g - 800 g	**TAGLIARE LE VERDURE** in pezzetti uniformi. Aggiungere 2-4 cucchiai di acqua e coprire. Mescolare al segnale acustico del forno.
	3 **VERDURE SURGELATE**	200 g - 800 g	**CUOCERE COPERTO.** Mescolare al segnale acustico del forno.
	4 **VERDURE IN SCATOLA**	200g - 600g	**ELIMINARE** la maggior parte del liquido e cuocere coperto in un piatto adatto per forno a microonde.
	5 **POP-CORN**	90 g - 100 g	**CUOCERE UN SOLO** sacchetto alla volta. Per una maggiore quantità di pop-corn, cuocere i sacchetti separatamente.
PER I CIBI NON ELENCATI IN QUESTA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguite la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".			

FUNZIONE AUTOMATICA VENTILATO COMBI



Utilizzare questa funzione per cuocere cibi crudi o surgelati.

1. **Ruotare** la manopola multifunzione sulla posizione Auto.
2. **Premere il tasto Auto** per selezionare la funzione automatica.
3. **Ruotare la manopola di regolazione** per scegliere la categoria di alimenti desiderata.
4. **Premere il tasto Select (appare il peso predeterminato).**
5. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il peso degli alimenti.
6. **Premere di nuovo il tasto Start.**

Per pollo e lasagne; Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che il piatto utilizzato sia adatto per il forno e consenta il passaggio delle microonde. In caso contrario, il risultato finale potrebbe essere deludente.

Utilizzare sempre il piatto da forno per la cottura di biscotti o di panini surgelati o in scatola.
Ungere leggermente il piatto da forno o coprirlo con carta da forno.

Per usare i programmi per i biscotti o i panini surgelati o in scatola, il forno deve essere preriscaldato prima di inserire il cibo. Quando si è raggiunta la temperatura esatta, si può inserire il cibo nel forno.

- Aprire la porta.
- Riporre il piatto da forno con il cibo sulle guide che si trovano sulle pareti del forno.
- Chiudere la porta e riavviare premendo il tasto Start.

FUNZIONE AUTOMATICA VENTILATO COMBI

PESI CONSIGLIATI		
	1 **Pollo (800g - 1½Kg)**	**Insaporire il pollo con** sale e spezie. Spennellare con olio a piacere. Porre su un piatto adatto per le microonde e per il forno tradizionale. Porre il piatto sulla griglia.
	2 **Lasagne surgelate (400g - 1Kg)**	**Disporre su un piatto** adatto sia per il forno a microonde che per il forno tradizionale. Porre il piatto sulla griglia.
	3 **Biscotti** (9-12 pezzi)	**Disporli** su una teglia da forno leggermente unta. Inserire il piatto nel forno alla richiesta di aggiunta del cibo ("Add Food").
	4 **Pasta per il pane confezionata**	**Da usare per** cibi quali croissant e panini. Porre il pane da cuocere sul piatto di cottura. Inserire il piatto nel forno alla richiesta di aggiunta del cibo ("Add Food").
	4 **Panini surgelati**	**Da usare per** panini surgelati pronti per la cottura. Porre i panini sul piatto di cottura. Inserire il piatto nel forno alla richiesta di aggiunta del cibo ("Add Food").
Per i cibi non elencati in questa tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Funzione Ventilato o Ventilato combi".		

MANUTENZIONE E PULIZIA

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.

La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie che possono diminuire la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

Non utilizzare pagliette metalliche, detergenti aggressivi, , *panni abrasivi, ecc. che possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno. Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.*

Non spruzzare direttamente *sul forno.*

Ad intervalli regolari, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il supporto e pulite la base del forno.

Questo forno è stato progettato per funzionare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.

Non mettere in funzione il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

Usare un detergente neutro, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna e i giunti della porta.

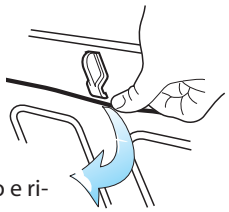
Non lasciareche si formino depositi di grasso o di cibo attorno alla porta.

Per macchie tenaci, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

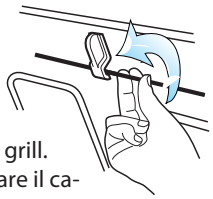
Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati mettendo nel forno una tazza colma d'acqua con succo di limone e facendo bollire per alcuni minuti.

Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore per pulire il forno a microonde.

Il grill non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre il cielo del forno deve essere pulito regolarmente. Per eseguire l'operazione, si consiglia di utilizzare una spugna con acqua calda e detersivo liquido.



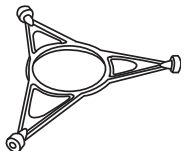
Se il grill non viene utilizzato regolarmente, è necessario farlo funzionare per 10 minuti una volta al mese per pulire l'eventuale sporco e ridurre il rischio d'incendio.



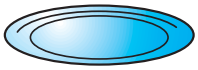
- Spingere il cavetto di fissaggio delicatamente verso il retro del cielo, quindi abbassarlo per liberare il grill.
- Dopo la pulizia, riportare il cavetto di fissaggio nella posizione originale.

SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE:

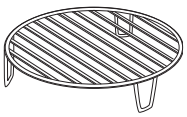
Guida per piatto rotante.



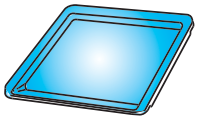
Piatto rotante in vetro.



Griglia di cottura.



Piatto da forno.



Portabiberon.

GUIDA RICERCA GUASTI

Se il forno non funziona, prima di chiamare il Servizio Assistenza, effettuare i seguenti controlli:

- Il piatto rotante e l'apposita guida sono alloggiati nella sede.
- La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- La porta chiude correttamente.
- Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente.
- Aspettare una decina di minuti, poi tentare di riavviare il forno.
- Aprire e poi chiudere la porta prima di tentare nuovamente di avviare il forno.

Questo per evitare chiamate inutili in Assistenza, che vi potrebbero essere addebitate.
Quando si chiama l'Assistenza, occorre indicare sempre il numero di matricola e il modello del forno (vedere la targhetta Service). Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.

Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo con un cavo originale, disponibile tramite la nostra organizzazione del servizio assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.

Il Servizio Assistenza deve essere effettuato esclusivamente da tecnici addestrati. *È pericoloso per chiunque non faccia parte del personale specializzato effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione di qualunque pannello di copertura contro l'esposizione all'energia delle microonde.* ***Non rimuovere alcun pannello di copertura.***

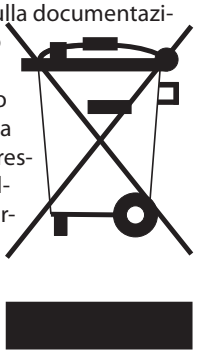
CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Il materiale d'imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Disfarseneseguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.



Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.
Prima della rottamazione,renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

Conforme alla norma IEC 60705.

La Commissione Elettrotecnica Internazionale ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento di tutti i forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

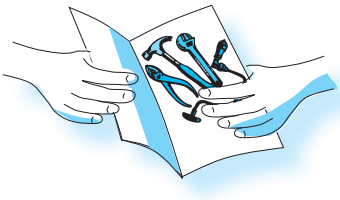
Prova	Quantità	Tempo approssimativo	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min.	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min.	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 minuti	Ventilato 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min.	Ventilato 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 minuti	Ventilato 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min. e 12 sec	Funzione jet defrost	

SPECIFICHE TECNICHE

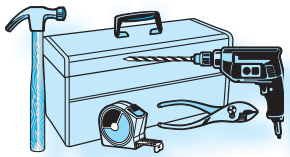
Tensione di alimentazione	230 V/50 Hz
Potenza nominale	2800 W
Fusibile	16 A
Potenza utile	900 W
Dimensioni esterne (HxLxP)	455 x 595 x 560
Dimensioni interne (HxLxP)	210 x 450 x 420

INSTALLATIE

HET APPARAAT MONTEREN



VOLG DE MEEGELEVERDE afzonderlijke montage-instructies voor het installeren van het apparaat.



VOORDAT U DE OVEN AANSLUIT

CONTROLEER of de spanning op het typeplaatje overeenstemt met de spanning bij u thuis.

CONTROLEER of het ovengedeelte leeg is vóór de montage.

VERZEKER U ERVAN DAT HET APPARAAT NIET BESCHADIGD IS. Controleer of de ovendeur goed tegen de deursteun sluit. Haal de oven leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek.

GEBRUIK HET APPARAAT NIET als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Dompel het netsnoer of de stekker niet onder in water. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken. Hierdoor kunnen elektrische schokken, brand of andere ongevallen worden veroorzaakt.

NA DE AANSLUITING

U KUNT UW OVEN ALLEEN INSCHAKELEN als de deur goed gesloten is.

DIT APPARAAT MOET worden geaard. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsel aan personen of dieren noch voor materiële schade als het apparaat niet is geaard.

De fabrikanten zijn niet aansprakelijk voor eventuele problemen die worden veroorzaakt doordat de gebruiker deze instructies niet in acht heeft genomen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

LEES DEZE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

VERWARM OF GEBRUIK GEEN ONTVLAMBARE MATERIALEN in of bij de oven. De dampen kunnen brand of een explosie veroorzaken.

GEBRUIK UW MAGNETRON NIET om textiel, papier, kruiden, hout, bloemen, fruit of andere brandbare materialen te drogen. Er kan brand ontstaan.

ALS MATERIAAL BINNEN OF BUITEN DE OVEN IN BRAND VLIEGT OF ALS ER ROOKONTWIKKELING IS, laat de ovendeur dan dicht en schakel de oven uit. Haal de stekker uit het stopcontact of sluit de stroom af via de zekering of stroomonderbreker.

LAAT HET VOEDSEL NIET OVERKOKEN. Er kan brand ontstaan.

LAAT DE OVEN NIET ONBEWAAKT ACHTER, vooral niet wanneer er papier, plastic of andere brandbare materialen bij het koken worden gebruikt. Het papier kan verkolen of vlam vatten en sommige kunststoffen kunnen smelten wanneer u het voedsel opwarmt.

GEBRUIK GEEN bijtende chemicaliën of gassen in dit apparaat. Dit type oven is speciaal ontworpen voor het verwarmen en bereiden van voedsel. De oven is niet geschikt voor industrieel of laboratoriumgebruik.

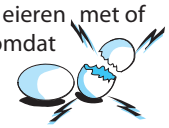
LAAT KINDEREN HET APPARAAT ALLEEN *zonder toezicht van volwassenen gebruiken na voldoende uitleg zodat het kind het apparaat veilig kan gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpt.*
DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR *gebruik door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of mentaal vermogen, tenzij er toezicht is door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.*
TIJDENS GEBRUIK KUNNEN TOEGANKELIJKE DELEN VAN DE OVEN HEET WORDEN; *houd kleine kinderen uit de buurt..*

GEBRUIK UW MAGNETRON *niet voor het verwarmen van materiaal in luchtdicht verzegelde schalen. Door de druktoename kunnen deze ontploffen of bij het openen schade veroorzaken.*

CONTROLEER DE DEURVERZEGELING *en het gebied er omheen regelmatig op beschadigingen. In geval van beschadiging mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het is gerepareerd door een bevoegde onderhoudsmonteur.*

EIEREN

GEBRUIK UW MAGNETRON niet om eieren met of zonder schaal te verwarmen, omdat deze kunnen ontploffen; zelfs nadat ze zijn verwarmd en uit de magnetron zijn verwijderd.



VEILIGHEIDSMAATREGELEN

ALGEMEEN

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik!

Gebruik de magnetronfunctie nooit *zonder voedsel in de oven te plaatsen. Hierdoor kan het apparaat beschadigd raken.*

Plaats een glas water in de oven als u deze wilt testen. Het water absorbeert de microgolfenergie en de oven raakt niet beschadigd.

Gebruik de ovenruimte niet als opslagruimte.

Verwijder metalen sluitstrips *van papieren of plastic zakken voordat u de zakken in de oven plaatst.*

FRITUREN

Gebruik uw magnetron niet om te frituren. U kunt de temperatuur van de olie niet regelen.

Gebruik na het bereiden ovenhandschoenen zodat u zich niet brandt aan de schalen, pannen of hete ovendelen.

VLOEISTOFFEN

Bijvoorbeeld dranken of water. De vloeistof kan boven het kookpunt worden oververhit zonder dat de vloeistof begint te borrelen. Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken.

Om dit te voorkomen, kunt u het beste als volgt te werk gaan:

1. Vermijd het gebruik van rechte houders met nauwe halzen.
2. Roer de vloeistof om alvorens de houder in de oven te zetten en laat het lepeltje erin staan.
3. Laat de vloeistof na het opwarmen even staan, roer opnieuw en haal de houder voorzichtig uit de oven.

VOORZICHTIG

Raadpleeg altijd een magnetronkookboek voor informatie. Vooral wanneer u alcoholhoudend voedsel bereidt of opwarmt.

Wanneer u babyvoeding *in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld en worden brandwonden vermeden.*

Let erop dat u de ring en de speen vóór het opwarmen verwijdert!

ACCESSOIRES

ALGEMEEN

Er zijn verschillende accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

Controleer voor gebruik of het kookgerei dat u gebruikt geschikt is voor de oven en microgolven doorlaat.

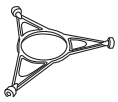
Zorg ervoor dat voedsel en kookgerei niet in aanraking komen met de binnenkant van de oven. **Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.**

Als een metaalhoudend accessoire in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven kunnen beschadigen.

Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start.

PLATEAUDRAGER

Gebruik altijd de plateaudrager als steun onder het glazen draaiplateau. Plaats nooit andere voorwerpen op de plateaudrager.



- Plaats de plateaudrager in de oven.

GLAZEN DRAAIPLATEAU

Gebruik het glazen draaiplateau bij alle toepassingen. Het vangt spetters, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevuilen.

- Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.

BAKPLAAT

Gebruik de bakplaat alleen bij het bereiden met hete lucht en de grillfunctie. Gebruik deze nooit met de magnetronfunctie.

ROOSTER

Gebruik het rooster om voedsel te bereiden en te braden met Hete Lucht, Grill, Hete Lucht Combi, Auto Hete Lucht Combi of Turbo Grill Combi.

Bij grillen zonder magnetronfunctie, plaatst u het rooster op de bakplaat om het voedsel dichter bij het grillelement boven in de magnetron te brengen.

BABYFLESHOUDER

Gebruik de babyfleshouder wanneer babyvoeding wordt verwarmd in flessen die te groot zijn om los in de oven te staan. Zie ook het hoofdstuk "Voorzorgsmaatregelen" voor meer informatie over het verwarmen van babyvoeding.

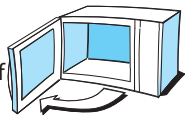
STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT

Deze automatische beveiliging wordt een minuut nadat de oven teruggekeerd is in "stand-by" geactiveerd. (De oven is in de "stand by"-modus als de 24-uursklok wordt weergegeven of - als de klok niet is ingesteld - als het display leeg is).

De deur moet worden geopend en gesloten om er bijvoorbeeld voedsel in te zetten, voordat de veiligheidsvergrendeling wordt uitgeschakeld. Anders verschijnt op het display "door" (deur).

DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN

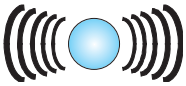
Om de bereiding te onderbreken:
De bereiding kan worden onderbroken om het voedsel te controleren, om te draaien of door te roeren, door de deur te openen. De instelling blijft 10 minuten lang gehandhaafd.



Om verder te gaan met de bereiding:
Sluit de deur en druk EENMAAL op de starttoets. De bereiding wordt hervat vanaf het punt waarop deze is onderbroken.
Druk TWEEMAAL op de starttoets om de tijd 30 seconden te verlengen.

Wanneer u niet verder wilt gaan:
Haal het voedsel uit de oven, sluit de deur en druk op de stoptoets.

Er klinkt gedurende 10 minuten om de minuut een piepsignaal wanneer de bereiding voltooid is. Druk op de stoptoets of open de deur om het signaal uit te schakelen.



Opmerking: de oven houdt de instellingen slechts 60 seconden vast als de deur geopend en vervolgens gesloten wordt nadat de bereiding voltooid is.

GAARHEID

Gaarheid is beschikbaar bij de volgende functies:
Auto-verwarmen
Auto-kook
Auto Hete Lucht Combi
Bij de bovenstaande functies hebt u de mogelijkheid om het eindresultaat persoonlijk aan te passen via de functie Gaarheid instellen. Met deze functie kunt u een hogere of lagere eindtemperatuur instellen in vergelijking met de standaardinstelling.

GAARHEID	
Niveau	Effect
H, 2	**Geeft de hoogste eindtemperatuur**
H, 1	**Geeft een hogere eindtemperatuur**
- - - -	**Geeft de standaardinstelling**
Lo 1	**Geeft een lagere eindtemperatuur**
Lo2	**Geeft de laagste eindtemperatuur**

Wanneer u een van deze functies gebruikt, kiest de oven de standaardinstelling. Deze instelling geeft gewoonlijk het beste resultaat. Als het door u opgewarmde voedsel echter te heet was om meteen te eten, kunt u dit gemakkelijk aanpassen voordat u de functie de volgende keer gebruikt. U doet dit door een gaarheidsniveau te kiezen met de instelknop, meteen nadat u op de starttoets hebt gedrukt.

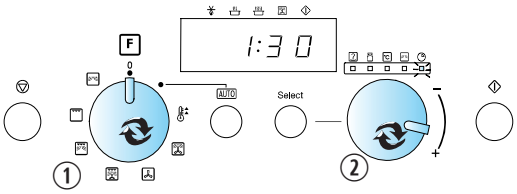
Opmerking:
De gaarheid kan alleen worden ingesteld of gewijzigd gedurende de eerste 20 seconden nadat de oven gestart is.

AFKOELEN

Als een functie is voltooid, voert de oven een afkoelprocedure uit. Dit is normaal.
Na deze procedure wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Door de deur te openen kan zonder schadelijke gevolgen voor de oven, de afkoelprocedure worden onderbroken.

KOOKWEKKER

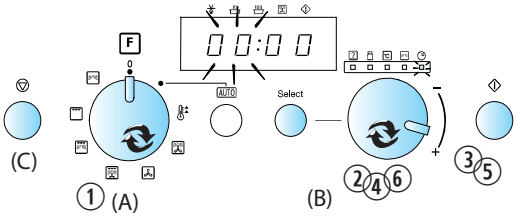


GEBRUIK DEZE FUNCTIE als u een keukentimer nodig heeft om de tijd precies bij te houden, zoals voor het koken van eieren en pasta of voor het laten rijzen van deeg enz.

1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de nulpositie.
2. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bij te houden tijd in te stellen.

DE KOOKWEKKER BEGINT NA 1 SECONDE AUTOMATISCH met aftellen.
WANNEER DE INGESTELDE TIJD VERSTREKEN IS, hoort u een geluidssignaal.

KLOK

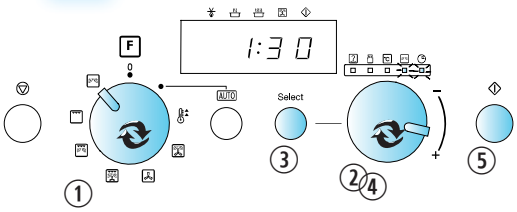


HET DISPLAY IS LEEG WANNEER HET APPARAAT VOOR HET EERST WORDT AANGESLOTEN, en na een stroomstoring. Indien de klok niet wordt ingesteld, blijft het display leeg totdat de bereidingstijd wordt ingesteld.

1. **(A). DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de nulpositie.
2. **(B). DRUK DE SELECT-TOETS (KEUZETOETS) IN** (3 seconden) tot het linkergetal (uren) knippert.
3. **DRAAI DE INSTELTOETS** om de uren in te stellen.
4. **DRUK DE SELECT-TOETS (KEUZETOETS)** opnieuw in. (De twee rechtersegmenten (minuten) knipperen).
5. **DRAAI DE INSTELTOETS** om de minuten in te stellen.
6. **DRUK DE SELECT-TOETS (KEUZETOETS)** opnieuw in.

DE KLOK IS INGESTELD en in werking.
ALS U DE KLOK VAN HET DISPLAY WENST TE VERWIJDEREN als deze eenmaal is ingesteld dan drukt u opnieuw 3 seconden de Select-toets (keuzetoets) in en vervolgens de stoptoets (C).
VOOR HET OPNIEUW INSTELLEN VAN DE KLOK, volgt u de bovengenoemde procedure.
OPMERKING: LAAT DE DEUR OPEN TERWIJL U DE KLOK INSTELT. Dit geeft u 10 minuten de tijd om de klok in te stellen. Anders moet elke stap binnen 60 seconden worden uitgevoerd.

BEREIDEN EN OPWARMEN MET DE MAGNETRON



GEBRUIK DEZE FUNCTIE voor normale bereidingen en het opwarmen van bijvoorbeeld groenten, vis, aardappelen en vlees.

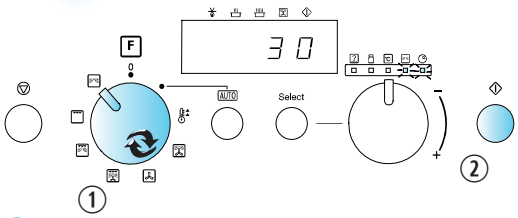
1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de magnetronpositie.
2. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
3. **DRUK DE SELECT-TOETS (KEUZETOETS) IN** om het vermogen te selecteren.
4. **DRAAI DE INSTELKNOP** om het gewenste vermogen in te stellen.
5. **DRUK OP DE STARTTOETS.**

ALS HET BEREIDINGSPROCES EENMAAL GESTART IS:
Kunt u de bereidingstijd eenvoudig met stappen van 30 seconden verlengen door op de starttoets te drukken. *Bij elke* druk op de toets wordt de bereidingstijd met 30 seconden verlengd. U kunt de bereidingstijd ook verlengen of verkorten door de instelknop te draaien.
DOOR DE SELECT-TOETS (KEUZETOETS) IN TE DRUKKEN kunt u heen en weer gaan tussen de bereidingstijd en het vermogen. Beiden kunnen tijdens het koken worden gewijzigd door na de selectie de instelknop te draaien.

HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
STRAAL (900 W)	**VERWARMEN VAN DRANKEN,** water, heldere soepen, koffie, thee of ander voedsel met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager niveau kiezen.
750 W	**BEREIDEN VAN** vis, groenten, vlees enz.
650 W	**BEREIDEN** van gerechten die u tijdens het opwarmen niet kunt roeren.
500 W	**VOORZICHTIG BEREIDEN VAN** eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en het voltooien van casseroles.
350 W	**LATEN SUDDEREN VAN STOOFSCHOTELS** smelten van boter.
160 W	**ONTDOOIEN.** Zacht laten worden van boter, kaas.
90 W	**WARM HOUDEN**
0 W	**INSTELLEN** van de nagaartijd.

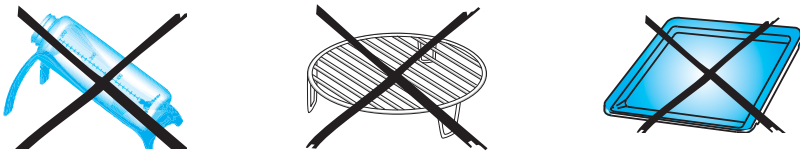
STRAAL START



Gebruik deze functie voor het snel opwarmen van voedsel dat veel water bevat zoals heldere soepen, koffie of thee.

1. **Draai de multifunctionele knop** naar de magnetronpositie.
2. **Druk op de starttoets.**

Deze functie start automatisch met een maximaal magnetronvermogen en een bereidingstijd van 30 seconden. *Elke keer dat de toets* nogmaals wordt ingedrukt, wordt de tijd met 30 seconden verlengd. U kunt de bereidingstijd ook verlengen of verkorten door de instelknop te draaien, nadat de functie is gestart.



HANDMATIG ONTDOOIEN

Volg de procedure voor "koken en opwarmen met de magnetron" en kies 160 W om handmatig te ontdooien.

Controleer en inspecteer het voedsel regelmatig. Ervaring zal u leren hoeveel tijd nodig is voor verschillende hoeveelheden voedsel.

Bevroren voedsel in plastic zakjes, plastic folie of verpakkingen van karton kan rechtstreeks in de oven geplaatst worden wanneer de verpakking geen metalen delen bevat (bijvoorbeeld metalen bindstrips).

De vorm van de verpakking is van invloed op de ontdooitijd. Lage pakjes ontdooien sneller dan grote blokken.

Afzonderlijke stukken wanneer ze beginnen te ontdooien.
Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.

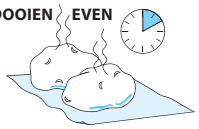
Scheid verschillende stukken voedsel met stukjes aluminiumfolie wanneer ze warm beginnen te worden (b.v. kippenpoten en vleugeltjes).

Draai grote stukken halverwege het ontdooien.

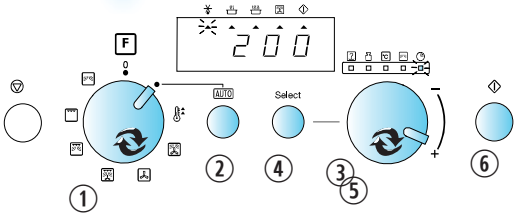
Gekookt voedsel, stoofpotten en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien doorroert.

Wanneer u ontdooit is het beter het voedsel iets bevroren te laten en het voedsel even te laten staan om het ontdooiproces te voltooien.

Als u het voedsel na het ontdooien even laat staan wordt het resultaat altijd beter aangezien de temperatuur gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.



STRAAL ONTDOOIEN

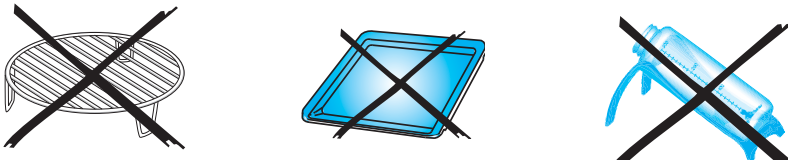


Gebruik deze functie alleen als het nettogewicht tussen 100 g - 3 kg ligt.
Plaats het voedsel altijd op het glazen draaiplateau.

1. **Draai de multifunctionele knop** naar de autostand.
2. **Druk de autotoets in** om de gewenste autofunctie te kiezen.
3. **Draai de instelknop** naar de gewenste voedselcategorie.
4. **Druk de Selecttoets (keuzetoets) in (het standaardgewicht wordt weergegeven).**
5. **Draai de instelknop** om het gewicht van het voedsel in te stellen.
6. **Druk op de starttoets.**

Halverwege het ontdooien stopt de oven en wordt Turn Food (voedsel omdraaien) weergegeven.
- Open de deur.
- Draai het voedsel om.
- Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.

Opmerking: de oven gaat na 2 minuten automatisch verder als het voedsel niet wordt omgedraaid. In dit geval zal het ontdooien langer duren.



STRAAL ONTDOOIEN

Voor deze functie moet het nettogewicht van het voedsel bekend zijn.

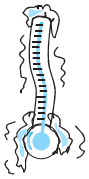
BEVROREN VOEDSEL:

Als het gewicht minder of meer is dan het aanbevolen gewicht: volg de procedure voor "Koken en opwarmen met de magnetron" en kies 160 W voor het ontdooien.

BEVROREN VOEDSEL:

Als het voedsel een hogere temperatuur heeft dan diepvriestemperatuur (-18°C), moet een lager voedselgewicht worden gekozen.

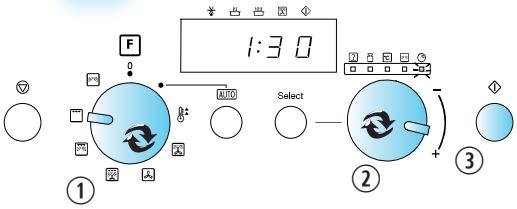
Als het voedsel een lagere temperatuur heeft dan diepvriestemperatuur (-18°C), moet een hoger voedselgewicht worden gekozen.



VOEDSEL		HOEVEELHEID	TIPS
	1 **Vlees**	**100 g - 2 kg**	Gehakt, koteletten, biefstuk of braadvlees.
	2 **Gevogelte**	**100 g - 3 kg**	Hele kip, in stukken of filets.
	3 **Vis**	**100 g - 2 kg**	Heel, moten of filets.
	4 **Groenten**	**100 g - 2 kg**	Gemengde groenten, doperwten, broccoli enz.
	5 **Brood**	**100 g - 2 kg**	Heel brood, zoete broodjes en kadetjes.

Voor voedsel dat niet in deze tabel wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Koken en opwarmen met de magnetron" aanhouden en 160 W kiezen voor het ontdooien.

GRILL



GEBRUIK DEZE FUNCTIE OM het voedsel snel een mooi bruin korstje te geven.
PLAATS HET ROOSTER BOVEN OP DE BAKPLAAT VOOR VOEDSEL ZOALS kaas, toast, biefstuk en worstjes.

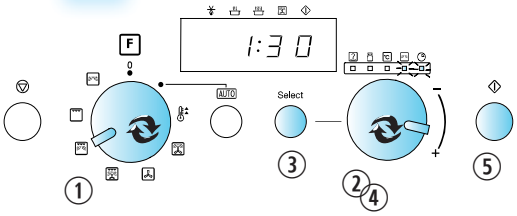
1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de grillstand.
2. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
3. **DRUK OP DE STARTTOETS.**

LAAT DE OVENDEUR NIET TE LANG OPEN wanneer de grill werkt; hierdoor daalt de temperatuur.

CONTROLEER VOORDAT U MET GRILLEN BEGINT OF HET KOOKGEREI *dat u gebruikt hittebestendig is en geschikt is voor de oven.*

GEBRUIK GEEN *plastic kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Houten of papieren kookgerei is evenmin geschikt.*

GRILL COMBI



GEBRUIK DEZE FUNCTIE OM het voedsel snel en mooi bruin korstje te geven als het voedsel wordt bereid in de magnetron.

1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar Grill Combi.
2. **DRAAI DE INSTELKNOP** om het vermogen in te stellen.
3. **DRUK DE SELECT-TOETS (KEUZETOETS) IN** om de bereidingstijd te selecteren.
4. **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
5. **DRUK OP DE STARTTOETS.**

__CONTROLEER VOORDAT U MET GRILLEN BEGINT OF HET KOOKGEREI__ dat u gebruikt hittebestendig is en geschikt is voor de oven.

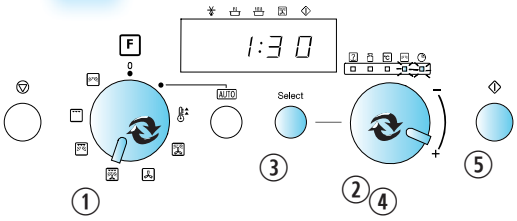
__GEBRUIK GEEN__ plastic kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Houten of papieren kookgerei is evenmin geschikt.

HET MAX. MOGELIJKE VERMOGEN van de magnetron bij gebruik van de grill wordt begrensd door de fabrieksinstelling.
GEBRUIK HET ROOSTER om voedsel op te leggen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

GRILL COMBI	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
650 W	**BEREIDEN VAN** groenten en gegratineerde gerechten
350 - 500 W	**BEREIDEN VAN** gevogelte en lasagne
160 - 350 W	**BEREIDEN VAN** vis en bevroren gegratineerde gerechten
160 W	**BEREIDEN VAN** vlees
90 W	**GRATINEREN VAN** fruit

TURBO GRILL COMBI



Gebruik deze functie om gegratineerde gerechten, lasagne, gevogelte en gebakken aardappelen te bereiden.
Plaats bij het koken met deze functie het voedselop het rooster of op het glazen draaiplateau.

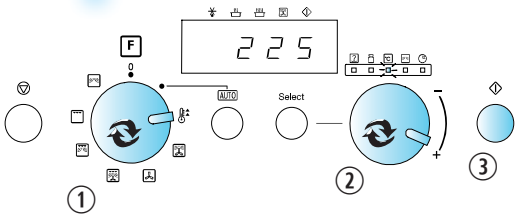
1. **Draai de multifunctionele knop** naar Turbo Grill.
2. **Draai de instelknop** om het vermogen in te stellen.
3. **Druk de Select-toets (keuzetoets) in** om de bereidingstijd te selecteren.
4. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
5. **Druk op de starttoets.**

Het max. mogelijke vermogen van de magnetron bij gebruik van de grill wordt begrensd door de fabrieksinstelling.

HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

TURBOGRILL COMBI	
Vermogen	Aanbevolen gebruik:
650 W	**Bereiden van** groenten en gegratineerde gerechten
350 - 500 W	**Bereiden van** gevogelte en lasagne
160 - 350 W	**Bereiden van** vis en bevroren gegratineerde gerechten
160 W	**Bereiden van** vlees
90 W	**Gratineren van** fruit
0 W	**Alleen een bruin korstje bakken** tijdens de bereiding

SNEL VERHITTEN



Gebruik deze functie om de lege oven voor te verwarmen.
Zet geen voedsel in de oven vóór of tijdens het voorverwarmen. Dit zal door de hoge temperatuur verbranden.

1. **Draai de multifunctionele knop** naar Snel verhitten.
2. **Draai de instelknop** om de temperatuur in te stellen.
3. **Druk op de starttoets.**

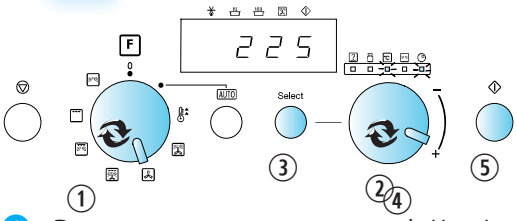
Tijdens het verwarmingsproces knipperen de getallen en PrE HEAt (voorverwarmen) wordt met tussenpozen aangegeven totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt.

Wanneer het verwarmingsproces is gestart kan de temperatuur eenvoudig worden bijgesteld door te draaien aan de multifunctionele knop.

De oven houdt de ingestelde tijd tien minuten vast voordat deze uitschakelt. Gedurende deze tijd wacht het apparaat tot u voedsel plaatst en een Hete Lucht-functie kiest om met de bereiding te beginnen.

Het voorverwarmen moet altijd worden uitgevoerd met een lege oven.

HETE LUCHT



Gebruik deze functie voor de bereiding van meringues, gebak, biscuitgebak, soufflés, gevogelte en geroosterd vlees.

1. **Draai de multifunctionele knop** naar de Hete Lucht-positie.
2. **Draai de instelknop** om de temperatuur in te stellen.
3. **Druk de Select-toets (keuzetoets) in** om de bereidingstijd te selecteren.
4. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
5. **Druk op de starttoets.**

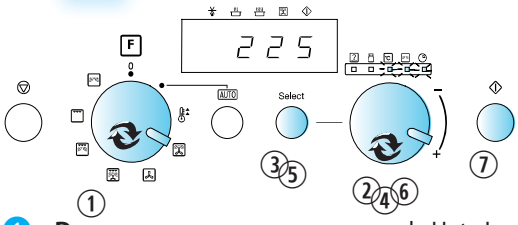
De standaardinstelling bij Hete Lucht is 175°C.

Gebruik het roosterom voedsel op te leggen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

Gebruik de bakplaat voor het bakken van kleine dingen, zoals koekjes en broodjes.

Tijdens het verwarmingsproces knipperen de cijfers totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.
Wanneer het verwarmingsproces is gestart kan de temperatuur eenvoudig worden aangepast door de instelknop te draaien.

HETE LUCHT COMBI



Met deze functie kunt u gebraden vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesmaaltijden, biscuitgebak, bladerdeeg, vis en puddingen bereiden.

1. **Draai de multifunctionele knop** naar de Hete Lucht-positie.
2. **Draai de instelknop** om de temperatuur in te stellen.
3. **Druk de Select-toets (keuzetoets) in** om het magnetronvermogen te selecteren.
4. **Draai de instelknop** om het vermogen in te stellen.
5. **Druk de Select-toets (keuzetoets) in** om de bereidingstijd te selecteren.
6. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
7. **Druk op de starttoets.**

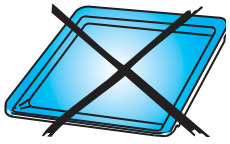
Gebruik het rooster om voedsel op te leggen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

Tijdens het verwarmingsproces knipperen de cijfers totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.

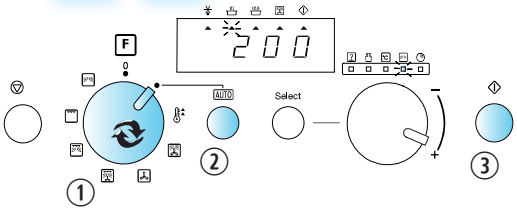
Wanneer het verwarmingsproces is gestart kan de temperatuur eenvoudig worden aangepast door de instelknop te draaien. Ook het vermogen van de microgolven kan worden gewijzigd. Het max. magnetronvermogen bij gebruik van Hete Lucht heeft een maximum dat in de fabriek ingesteld is.

HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

HETE LUCHT COMBI	
Vermogen	Aanbevolen gebruik:
350 W	**Bereiden van** gevogelte, vis en gegratineerde gerechten
160 W	**Bereiden van** geroosterd vlees
90 W	**Bereiden** van brood en cake



AUTO-VERWARMEN

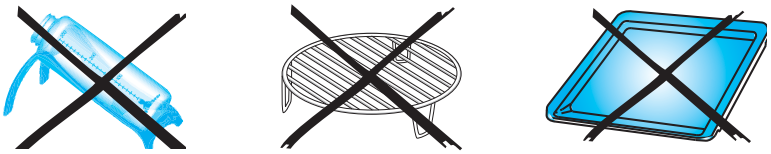


GEBRUIK DEZE FUNCTIE voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, zowel diepvries, gekoeld of op kamertemperatuur
PLAATS HET VOEDSEL op een bord of schaal (magnetronbestendig en ovenvast).

1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de autostand.
2. **DRUK DE AUTOTOETS IN** om de gewenste autofunctie te kiezen.
3. **DRUK OP DE STARTTOETS.**

HALVERWEGE HET BEREIDINGSPROCES stopt de oven en wordt Stir Food (voedsel omroeren) weergegeven.
- Open de deur.
- Roer of draai het voedsel om.
- Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.

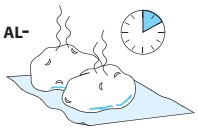
OPMERKING: DE OVEN GAAT NA 2 MINUUT automatisch verder als het voedsel niet wordt omgedraaid/omgeroerd.



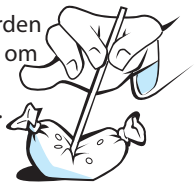
WANNEER U EEN MAALTIJD in de koelkast bewaart of op een bord om te worden verwarmd, legt u het dikkere voedsel aan de buitenkant en het dunnere in het midden.

LEG DUNNE PLAKJES VLEES boven op elkaar of laat ze overlappen.
DIKKERE PLAKKEN, bijvoorbeeld gehaktbrood en worst, moeten dicht bij elkaar worden gelegd.

1-2 MINUTEN NAGAARTIJD ZORGT ALTIJD VOOR EEN BETER resultaat, met name bij bevroren voedsel.



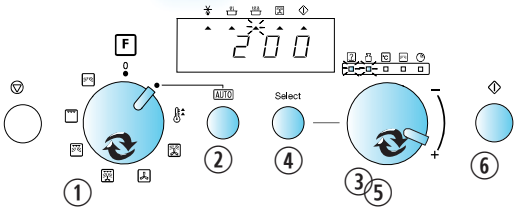
PLASTIC FOLIE moet worden ingeprikt met een vork om de druk op te heffen en zo openbarsten te voorkomen. Tijdens het verhitten vindt namelijk stoomvorming plaats.



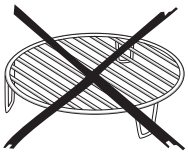
AUTO-VERWARMEN

VOEDSEL		TIPS
	1 **Maaltijdbord** (250 g - 600 g)	**Bereid het voedsel** overeenkomstig de bovenstaande aanbevelingen. Afgedekt verwarmen.
	2 **Soep** (200g - 800 g)	**Onafgedekt opwarmen** in afzonderlijke kommen of in één grote kom.
	3 **Bevroren portie** (250 g - 600 g)	**Volg de aanwijzingen op de verpakking** m.b.t. ventilatie, inprikken enz.
	4 **Melk** (100g - 500 g)	**Onafgedekt opwarmen** en gebruik een metalen lepel in een kom of mok.
	5 **Casserole** (200g - 800g)	**Met deksel verwarmen.**
Voor voedsel dat niet in deze tabel wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor “Koken en opwarmen met de magnetron” volgen.		

AUTO-KOOK



Gebruik deze functie UITSLUITEND om te koken. Auto-kook mag alleen worden gebruikt voor voedsel dat valt onder de categorieën die in de tabel worden weergegeven.
Plaats het voedsel op een bord of schaal (magnetronbestendig en ovenvast).



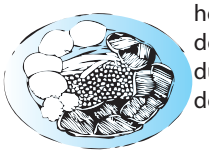
1. **Draai de multifunctionele knop** naar de autostand.
2. **Druk de autotoets in** om de gewenste autofunctie te kiezen.
3. **Draai de instelknop** naar de gewenste voedselcategorie.
4. **Druk de Select-toets (keuzetoets) in** (het standaardgewicht wordt weergegeven).
5. **Draai de instelknop** om het gewicht van het voedsel in te stellen.
6. **Druk op de starttoets.**

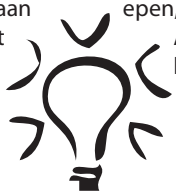
Halverwege het bereidingsproces stopt de oven en wordt Stir Food (voedsel omroeren) of Turn Food (voedsel omdraaien) weergegeven.

- Open de deur.
- Roer of draai het voedsel om.
- Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.

Opmerking: de oven gaat na 1 minuut automatisch verder als het voedsel niet wordt omgedraaid/omgeroerd.

Wanneer u een maaltijd in de koelkast bewaart of op een bord om te worden verwarmd, legt u het dikkere voedsel aan de buitenkant en het dunnere in het midden.

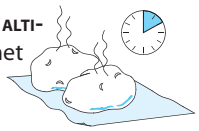




Gebruik altijd het bijgeleverde deksel bij deze functie, behalve bij het verwarmen van soepen, want daarvoor is dit deksel niet nodig! Als het voedsel zodanig verpakt is dat het niet afgedekt kan worden, dan moet de verpakking op 2-3 plaatsen worden ingesneden om de druk te laten ontsnappen tijdens het verwarmen.

Leg dunne plakjes vlees boven op elkaar of laat ze overlappen.
Dikkere plakken, bijvoorbeeld gehaktbrood en worst, moeten dicht bij elkaar worden gelegd.

1-2 minuten nagaartijd zorgt altijd voor een beter resultaat, met name bij bevroren voedsel.

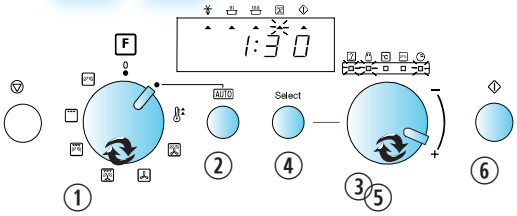


Plastic folie moet worden ingeprikt met een vork om de druk op te heffen en zo openbarsten te voorkomen. Tijdens het verhitten vindt namelijk stoomvorming plaats.

AUTO-KOOK

VOEDSEL		HOEVEELHEID	TIPS
	1 **Gebakken aardappelen**	200 g - 1 kg	**Prik de aardappelen in** en plaats ze in een ovenvaste en magnetronbestendige schaal. Draai de aardappelen om wanneer de oven een pieptoon geeft. Houd er rekening mee dat de oven, de schaal en het voedsel heet zijn.
	2 **Verse groenten**	200 g - 800 g	**Snijd de groenten** in stukken van gelijke grootte. Voeg 2 tot 4 eetlepels water toe en dek de groente af. Omroeren wanneer de oven een pieptoon geeft.
	3 **Bevroren groenten**	200 g - 800 g	**Met deksel koken.** Omroeren wanneer de oven een pieptoon geeft.
	4 **Groenten uit blik**	200 g - 600 g	**Giet het meeste groentenat af** en bereid de groenten in een magnetronbestendige schaal met deksel.
	5 **Popcorn**	90 g - 100 g	**Bereid slechts één zak** per keer. Wanneer u meer popcorn nodig hebt, bereidt u de zakken een voor een.
Voor voedsel dat niet in deze tabel wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor “Koken en opwarmen met de magnetron” volgen.			

AUTO HETE LUCHT COMBI



Gebruik deze functie voor het koken vanaf rauw of bevroren.

1. **Draai de multifunctionele knop** naar de autostand.
2. **Druk de autotoets in** om de gewenste autofunctie te kiezen.
3. **Draai de instelknop** naar de gewenste voedselcategorie.
4. **Druk de Select-toets (keuzetoets) in (het standaardgewicht wordt weergegeven).**
5. **Draai de instelknop** om het gewicht van het voedsel in te stellen.
6. **Druk op de starttoets.**

Voor kip en lasagne; controleer voor gebruik of het kookgerei dat u gebruikt geschikt is voor de oven en microgolven doorlaat. Als dit niet het geval is, dan kunt u een slecht eindresultaat verkrijgen.

Gebruik altijd de bakplaat bij het bakken van koekjes en diepvriesbroodjes of broodjes uit blik. **Doe een beetje olie op de bakplaat** of dek deze af met bakpapier.

Tijdens het gebruik van de programma's voor koekjes, diepvriesbroodjes of broodjes uit blik moet de oven worden voorverwarmd alvorens u het voedsel kunt plaatsen. Als de juiste temperatuur wordt bereikt dan wordt u gevraagd het voedsel te plaatsen.

- Open de deur.
- Plaats de bakplaat met voedsel op de geleiders aan de twee zijkanten van de oven.
- Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.

AUTO HETE LUCHT COMBI

AANBEVOLEN GEWICHT		
	1 **KIP (800 G - 1½ KG)**	**BESTROOI DE KIP** met zout en kruiden. Indien nodig, bestrijkt u de kip met olie. Plaats de kip in een oven- en magnetronbestendige schaal. Plaats de schaal op het rooster.
	2 **DIEPVRIESLASAGNE (400 G - 1 KG)**	**PLAATS DE LASAGNE IN** een oven- en magnetronbestendige schaal. Plaats de schaal op het rooster.
	3 **KOEKJES** (9 - 12 stuks)	**LEG DE KOEKJES OP** de licht ingevette bakplaat. Plaats de plaat in de oven als “Add food” (voedsel plaatsen) wordt aangegeven.
	4 **BROODDEEG IN BLIK**	**TE GEBRUIKEN VOOR** b.v. croissants en broodjes. Plaats het ongebakken brood op de bakplaat. Plaats de plaat in de oven als “Add food” (voedsel plaatsen) wordt aangegeven.
	5 **DIEPVRIESBROODJES**	**TE GEBRUIKEN VOOR** kant-en-klare diepvriesbroodjes. Plaats het ongebakken brood op de bakplaat. Plaats de plaat in de oven als “Add food” (voedsel plaatsen) wordt aangegeven.
VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor “Hete Lucht of Hete Lucht Combi” volgen.		

ONDERHOUD EN REINIGING

Normaal gesproken is schoonmaken de enige vorm van onderhoud die nodig is.
Als de oven niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.

Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, *ruwe doeken enz. die het bedieningspaneel en het oppervlak van de binnen- en buitenkant van de oven kunnen beschadigen. Gebruik een spons met een mild schoonmaakmiddel of een tissue met een spray die geschikt is voor het schoonmaken van glas. Sproei het schoonmaakmiddel op de tissue.*
Spray niet *rechtstreeks op de oven.*

Verwijder regelmatig, vooral als u gemorst heeft, het draaiplateau en de plateaudrager en maak de bodem van de magnetron goed schoon.
Deze oven is ontworpen om met draaiplateau te worden gebruikt.

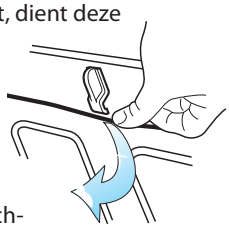
Gebruik de magnetron niet wanneer u het draaiplateau eruit heeft genomen om het schoon te maken.

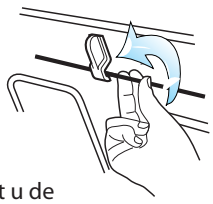
Gebruik een mild schoonmaakmiddel, water en een zachte doek om de ovenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.

Zorg ervoor dat er geen vet-of voedselresten in de deursponning achterblijven.
In geval van hardnekkige vlekken laat u gedurende 2 of 3 minuten een kopje water in de oven koken. Vuil laat zich door de stoomvorming makkelijker verwijderen.
U heeft geen last van luchtjes als u regelmatig een kopje water met wat citroensap op het draaiplateau plaatst en dit enkele minuten laat koken.

Gebruik geen schoonmaakapparaten die met stoom werken wanneer u de magnetron schoonmaakt.

Het grillelement hoeft niet gereinigd te worden omdat spatten er door de intense hitte afgebrand worden, maar het plafond erboven moet mogelijk wel regelmatig gereinigd worden, Dit kunt u doen met warm water, schoonmaakmiddel en een spons. Als de grill niet regelmatig gebruikt wordt, dient deze 10 minuten per maand ingeschakeld te worden om spatten af te branden, om zo de kans op brand te verminderen.

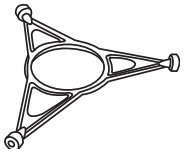




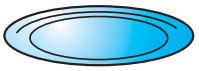
- U duwt de vasthoudende draad voorzichtig naar de achterkant van het plafond en u brengt deze naar beneden om het grillelement te verwijderen.
- Na het reinigen brengt u de vasthoudende draad terug in zijn oorspronkelijke positie.

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

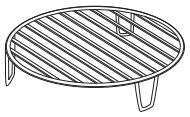
PLATEAUDRAGER



GLAZEN DRAAIPLATEAU



ROOSTER



BAKPLAAT

BABYFLESHOUDER

STORINGEN OPSPOREN

Als de oven niet werkt, bel dan pas voor assistentie als u gecontroleerd hebt of:

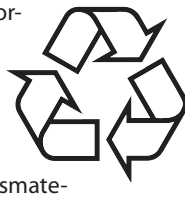
- Het draaiplateau en de drager van het draaiplateau op hun plaats zitten.
- De stekker goed in het stopcontact zit.
- De deur goed gesloten is.
- De zekeringen in orde zijn en er stroom is.
- De oven voldoende ventilatie heeft.
- Wacht 10 minuten en probeer dan de oven opnieuw te laten werken.
- Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.

Zo kunt u nodeloze kosten besparen.
Als u de klantenservice belt, dient u het serienummer en het typenummer van de oven door te geven (zie het serviceplaatje). Raadpleeg het garantieboekje voor nadere informatie.

Als het netsnoer moet worden vervangen, moet dat gebeuren met een origineel exemplaar dat via de klantenservice verkrijgbaar is. Het netsnoer mag uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden vervangen.

Onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden uitgevoerd. *Het is gevaarlijk voor ongetrainde personen om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.*
Verwijder geen beschermkappen.

MILIEUTIPS

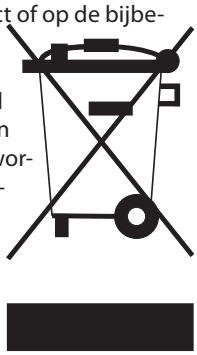


De verpakking kan volledig worden gerecycled, zoals wordt aangegeven door het recycling-symbool. Voor de verwerking dienen de plaatselijke voorschriften te worden nageleefd. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.

Dit apparaat is voorzien van het merkteken dat in overeenstemming is met de Europese richtlijn 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (2002/96/EC inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA)). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste verwerking van dit product.

MILIEUTIPS

Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.



Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Snijd de voedingskabel van het apparaat door voordat u dit afdankt, zodat het apparaat onbruikbaar wordt.

In overeenstemming met IEC 60705.

De Internationale Elektrotechnische Commissie heeft een standaard ontworpen voor het vergelijkend testen van verwarmingsprestaties van verschillende magnetronovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

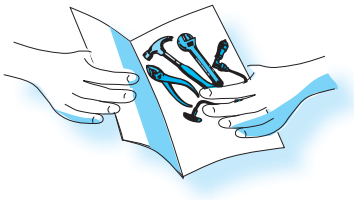
Test	Hoeveelheid	Geschatte tijdsduur	Vermogen	Ovenschaal
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 min	Hete Lucht 200°C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Hete lucht 200°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min	Hete Lucht 225°C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 sec	Straal ontdooien	

TECHNISCHE SPECIFICATIES

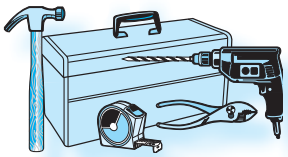
Voedingsspanning	230 V/50 Hz
Nominaal ingangsvermogen	2800 W
Zekering	16 A
Uitgangsvermogen magnetron	900 W
Afmetingen buitenkant (HxBxD)	455 x 595 x 560
Afmetingen binnenkant (HxBxD)	210 x 450 x 420

INSTALACIÓN

MONTAJE DEL APARATO



Siga las instrucciones de montaje facilitadas para instalar el aparato.



ANTES DE CONECTAR EL HORNO

Compruebe que el voltaje de la placa de características se corresponde con el de la vivienda.

Compruebe que la cavidad del horno está vacía antes de montarlo.

Compruebe que el aparato no ha sufrido daños. Compruebe que las puertas cierran perfectamente sobre su soporte. Vacíe el horno y limpie su interior con un paño suave humedecido.

No utilice este aparato si el enchufe o el cable de alimentación están estropeados, si no funciona correctamente o si ha sufrido caídas u otros daños. No sumerja en agua el enchufe ni el cable de alimentación. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. Podría producirse un cortocircuito, un incendio u otra avería.

DESPUÉS DE CONECTAR EL HORNO

El horno sólo funciona si la puerta está correctamente cerrada.

La conexión a tierra del aparato está obligada por ley. El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas o animales, o daños a la propiedad, que sean consecuencia del incumplimiento de estas normas.

Los fabricantes no se hacen responsables de cualquier daño ocasionado debido a que el usuario no haya seguido las instrucciones.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA CONSULTARLAS MÁS ADELANTE SI ES NECESARIO

No caliente ni utilice material inflamable en el horno ni cerca de él. Los gases pueden provocar incendios o explosiones.

No utilice el horno microondas para secar tejidos, papel, especias, hierbas, madera, flores, fruta ni otros materiales combustibles. Podría producirse un incendio.

Si los materiales del interior o el exterior del horno se incendian, mantenga la puerta cerrada y apague el horno. Desenchufe el cable de alimentación o desconecte la corriente eléctrica de los fusibles o la caja de conexiones.

No cocine demasiado los alimentos. Podría producirse un incendio.

No deje el horno sin vigilancia, en particular si en la cocción intervienen papel, plástico u otros materiales combustibles. El papel se puede carbonizar e incendiar y los plásticos se pueden derretir con el calor.

No utilice productos químicos ni vaporizadores corrosivos en este aparato. Este horno está específicamente diseñado para calentar y cocinar comida. No está ideado para el uso industrial o en laboratorios.

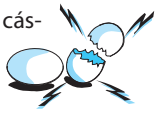
***Sólo debe permitirse a los niños** utilizar el aparato bajo supervisión de un adulto y después de recibir instrucciones adecuadas que garanticen su seguridad y les permitan conocer los riesgos de un uso indebido.*
***Este aparato no está diseñado para** que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidad motriz, sensorial o mental reducida, a menos que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.*
***Las partes accesibles pueden calentarse** durante el uso, los niños deben mantenerse alejados.*

***No utilice el horno microondas** para calentar alimentos en envases herméticos. El aumento de la presión puede causar daños al abrir el recipiente e incluso hacerlo explotar.*

***Las juntas de la puerta y sus alrededores** deben examinarse a menudo por si hubieran sufrido algún daño. Si estas zonas se estropean, el aparato no debería utilizarse hasta que lo repare un técnico cualificado.*

HUEVOS

No utilice el horno microondas para calentar o cocer huevos enteros, con o sin cáscara, porque pueden explotar aunque haya finalizado el calentamiento.



PRECAUCIONES

GENERALES

¡Este aparato ha sido diseñado sólo para uso doméstico!

No ponga en marcha el aparato *con la función de microondas si no contiene alimentos. Es muy probable que el aparato se estropee.*

Cuando pruebe el funcionamiento del horno, coloque un vaso de agua en su interior. El agua absorberá la energía de las microondas y el horno no se estropeará.

No utilice su interior como despensa.

Retire las cintas de cierre de *las bolsas de plástico o de papel antes de colocar una bolsa en el horno.*

FREÍR

No utilice el horno microondas para freír, ya que la temperatura del aceite no puede controlarse.

Utilice guantes o salvamanteles termorresistentes para evitar quemarse al tocar los recipientes, los componentes del horno y las ollas tras la cocción.

LÍQUIDOS

Por ejemplo, bebidas o agua. En el microondas, los líquidos pueden calentarse a temperatura superior al punto de ebullición sin que apenas aparezcan burbujas. Como consecuencia, el líquido hirviendo podría derramarse de forma repentina. Para evitar esa posibilidad, siga estos pasos:

1. Evite el uso de recipientes de cuello estrecho y laterales rectos.
2. Remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y deje la cucharilla en el recipiente.
3. Cuando se termine de calentar, déjelo reposar unos segundos y vuelva a remover el líquido antes de retirar el recipiente del horno.

CUIDADO

Consulte siempre los detalles en un libro de cocina con microondas. Especialmente si cocina o calienta alimentos que contienen alcohol.

Cuando caliente alimentos infantiles *en biberones o tarros, no olvide agitarlos y comprobar su temperatura antes de servirlos. Así se asegura la distribución homogénea del calor y se evita el riesgo de quemaduras.*

¡No olvide retirar la tapa y la tetina antes de calentar el biberón!

ACCESORIOS

GENERALES

En el mercado hay varios accesorios disponibles. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son adecuados para el uso con microondas.

Asegúrese de que los utensilios que emplea son aptos para hornos microondas y dejan pasar las microondas antes de empezar a cocinar.

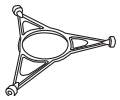
Cuando introduzca alimentos y accesorios en el horno microondas, asegúrese de que no entran en contacto con las paredes internas del horno. **Esto es muy importante, especialmente cuando se trata de accesorios de metal o con partes metálicas.**

Si los accesorios que contienen metal entran en contacto con las paredes internas del horno mientras está funcionando, se producirán chispas y el horno se estropeará.

Compruebe siempre que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno.

SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO

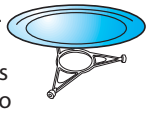
Utilice el soporte del plato giratorio debajo del plato giratorio de cristal. No coloque nunca otros utensilios sobre el soporte del plato giratorio.



- Encaje el soporte del plato giratorio en el horno.

PLATO GIRATORIO DE CRISTAL

Utilice el plato giratorio de cristal en todos los métodos de cocción. El plato recoge la grasa y las partículas de comida que, de otro modo, quedarían en el interior del horno.



- Coloque el plato giratorio de cristal en el soporte.

PLACA DE HORNO

Utilice la placa de horno sólo al cocinar con aire forzado y aire forzado automático. No la utilice nunca en combinación con el microondas.

PARRILLA

Use la parrilla cuando cocine y ase con Aire Forzado, Grill, Aire Forzado combi, Aire Forzado Auto o Turbo grill combi.

Al gratinar sin microondas, coloque la parrilla sobre la placa de horno para acercar los alimentos al gratinador, que se encuentra en la parte superior.

SOPORTE PARA BIBERÓN

Utilice el soporte para biberón cuando caliente alimentos infantiles en biberones que sean demasiado altos para sostenerse solos en el horno. Además, consulte el apartado “Precauciones” para más información sobre el calentamiento de alimentos infantiles.

PROTECCIÓN DE ENCENDIDO / SEGURIDAD INFANTIL

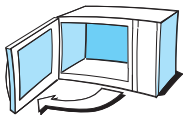
Esta función de seguridad automática se activa un minuto después de que el horno haya vuelto al “modo de espera”. (El horno se sitúa en modo “en espera” cuando aparece el reloj de 24 horas o, si no se ha programado el reloj, cuando el visor está en blanco).

Es preciso abrir y cerrar la puerta del horno (para introducir alimentos, por ejemplo) antes de que se active la protección contra la puesta en marcha. De lo contrario, el visor mostrará “door” (puerta)”.

door

PAUSA O INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN

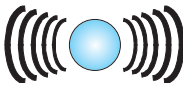
Para detener el proceso de cocción:
Si desea comprobar, girar o remover la comida, puede interrumpir el proceso de cocción abriendo la puerta. El ajuste programado se mantiene durante 10 minutos.



Para continuar la cocción:
Cierre la puerta y pulse el botón de inicio UNA VEZ. El proceso de cocción continuará desde donde se interrumpió.
Si pulsa el botón de inicio DOS VECES, el tiempo aumentará 30 segundos.

Si no desea continuar la cocción:
Retire el alimento, cierre la puerta y pulse el botón de parada.

Se oirá una señal una vez por minuto durante 10 minutos cuando finalice la cocción. Pulse el botón de parada o abra la puerta para detener la señal.



Nota: Si la puerta se abre y se cierra una vez terminada la cocción, el horno sólo mantendrá los ajustes durante 60 segundos.

COCCIÓN

Existen las siguientes funciones de cocción:
Calentamiento automático
Cocción automática
Aire Forzado Auto Combi
En estas funciones, puede controlar personalmente el resultado final mediante la función de Ajuste de cocción. Esta función permite establecer una temperatura final más alta o baja que la de la configuración estándar.

COCCIÓN	
Nivel	**Efecto**
H, 2	**Produce la temperatura final más alta**
H, 1	**Produce una temperatura final más alta**
- - - -	**Configuración estándar por defecto**
Lo 1	**Produce una temperatura final más baja**
Lo2	**Produce la temperatura final más baja**

Al usar una de estas funciones, el horno selecciona la configuración estándar. Esta definición normalmente da los mejores resultados. Pero si los alimentos están demasiado calientes para comerlos, puede ajustarlo fácilmente antes de utilizar esa función la próxima vez. Para ello seleccione un nivel de cocción con el mando de ajuste, justo después de haber pulsado el botón de inicio.

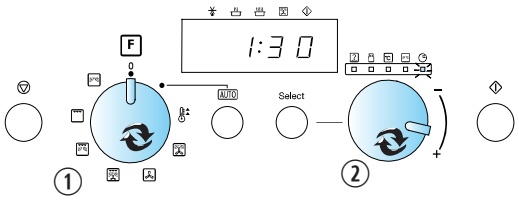
Nota:
La cocción sólo puede ajustarse o modificarse durante los primeros 20 segundos de funcionamiento.

ENFRIAMIENTO

Cuando finaliza una función, el horno lleva a cabo un proceso de enfriamiento. Se trata de algo normal.
Tras finalizar dicho proceso el horno se apaga de forma automática.

El proceso de enfriamiento se puede interrumpir, sin que el horno sufra ningún daño al abrir la puerta.

TEMPORIZADOR DE COCINA

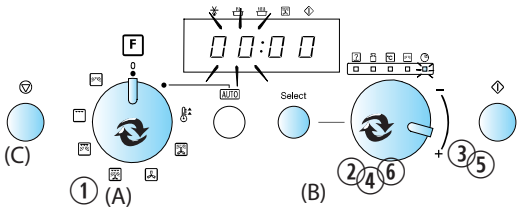


Utilice esta función cuando necesite medir el tiempo con exactitud para diferentes fines, por ejemplo, cocer huevos o pasta o dejar que suba un bizcocho antes de dorarse, etc.

1. **Gire el selector multifunción** a la posición cero.
2. **Gire el mando de ajuste** para programar el tiempo.

   El temporizador inicia automáticamente la cuenta atrás al cabo de 1 segundo.
   Cuando el temporizador termine la cuenta atrás, emitirá una señal acústica.

RELOJ

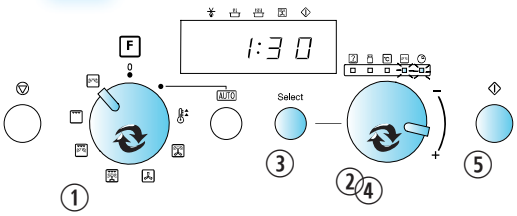


Al enchufar el aparato por primera vez o tras una interrupción de la corriente, el visor estará en blanco. Si el reloj no se pone en hora, el visor permanece en blanco hasta que se ajusta el tiempo de cocción.

1. **(A). Gire el selector multifunción** a la posición cero.
2. **(B). Pulse el botón Select** (3 segundos) hasta que parpadee el dígito de la izquierda (horas).
3. **Gire el mando de ajuste** para programar la hora.
4. **Vuelva a pulsar el botón** Select. Los dos dígitos de la derecha (minutos) parpadean.
5. **Gire el mando de ajuste** para programar los minutos.
6. **Vuelva a pulsar el botón** Select.

Así, el reloj queda ajustado y en funcionamiento.
Si desea eliminar la presentación del reloj del visor después de programarlo, sólo tiene que pulsar el botón Select durante tres segundos y, a continuación, el botón de parada (C).
Para reponer el reloj, realice el procedimiento anterior.
Nota: Mantenga la puerta abierta mientras ajusta el reloj. Así tendrá 10 minutos para terminar de programarlo. De lo contrario, cada acción tendrá que realizarse en 60 segundos.

COCCIÓN Y CALENTAMIENTO CON MICROONDAS



Esta función sirve para cocinar y calentar con normalidad, por ejemplo, verduras, pescado, patatas y carne.

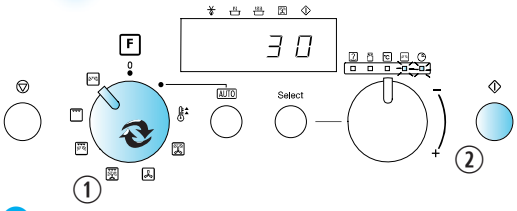
1. **Gire el selector multifunción** a la posición de microondas.
2. **Gire el mando de ajuste** para programar el tiempo de cocción.
3. **Pulse el botón de selección** para seleccionar el nivel de potencia.
4. **Gire el mando de ajuste** para elegir la potencia que prefiera.
5. **Pulse el botón de inicio.**

Una vez iniciado el proceso de cocción:
Basta con pulsar el botón de puesta en marcha para aumentar en 30 segundos el tiempo de cocción. *Cada vez* que pulse este botón, el tiempo aumentará 30 segundos. También puede aumentar o disminuir el tiempo si gira el mando de ajuste a un lado o a otro.
Al pulsar el botón Select, puede elegir entre el tiempo de cocción y el nivel de potencia. Ambos se pueden modificar durante la cocción girando el mando de ajuste después de la selección.

SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

SÓLO MICROONDAS	
Potencia	Uso recomendado:
Rápido (900 W)	**Calentamiento de bebidas,** agua, sopas, café, té y otros alimentos con un alto contenido de agua. Si la comida contiene huevo o nata, elija una potencia inferior.
750 W	**Cocción de** verduras, pescado, carne, etc.
650 W	**Cocción de platos** que no se pueden remover.
500 W	**Cocción más delicada,** como salsas de alto valor en proteínas, queso, platos con huevo y para terminar de cocinar guisos.
350 W	**Cocción lenta de guisos,** derretir mantequilla.
160 W	**Descongelación.** Ablandamiento de mantequilla, quesos.
90 W	**Mantener caliente**
0 W	**Fijar** el tiempo de reposo.

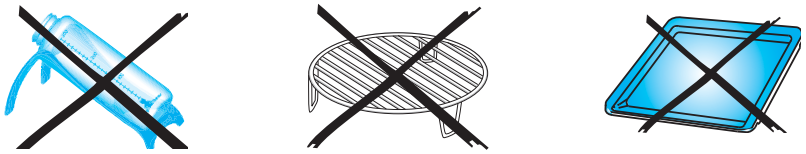
ENCENDIDO RÁPIDO (JET START)



Esta función sirve para calentar rápidamente alimentos con alto contenido de agua, como sopas, café o té.

1. **Gire el selector multifunción** a la posición de microondas.
2. **Pulse el botón de inicio.**

Esta función comienza automáticamente con el nivel superior de potencia de microondas y el tiempo de cocción configurado en 30 segundos. *Cada vez que pulse* este botón, el tiempo aumentará 30 segundos. También puede aumentar o reducir el tiempo girando el mando de ajuste después de iniciarse esta función.



DESCONGELACIÓN MANUAL

Realice el procedimiento descrito en "Cocción y calentamiento con microondas" y elija una potencia de 160 W para la descongelación manual.

Inspeccione y compruebe el alimento a intervalos regulares. Con la experiencia, sabrá cuáles son los tiempos correctos para las diferentes cantidades.

Los alimentos congelados pueden colocarse directamente en el horno envueltos en bolsas de plástico, películas de plástico o paquetes de cartón siempre que el envase no contenga piezas metálicas (por ejemplo, grapas).

La forma del envase condiciona el tiempo de descongelación. Los envases planos se descongelan antes que los altos.

Separe las porciones a medida que vayan descongelándose.
Los trozos sueltos se descongelan con mayor facilidad.

Si se da el caso, proteja las partes del alimento que empiecen a calentarse, (por ejemplo, los extremos de los muslos y alitas de pollo) con trozos pequeños de papel de aluminio.

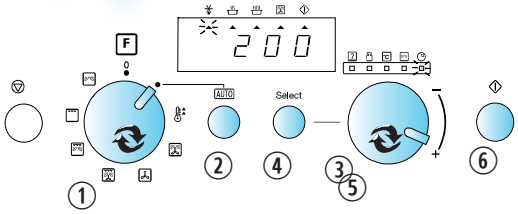
Dé la vuelta a las porciones grandes a la mitad del proceso de descongelación.

Los alimentos hervidos, los guisos y las salsas se descongelan mejor si se remueven durante el proceso.

Al descongelar alimentos, es mejor dejarlos ligeramente congelados y permitir que el proceso finalice durante el tiempo de reposo.

El tiempo de reposo posterior a la descongelación siempre mejora los resultados, ya que permite que la temperatura se distribuya uniformemente por todo el alimento.

DESCONGELACIÓN RÁPIDA



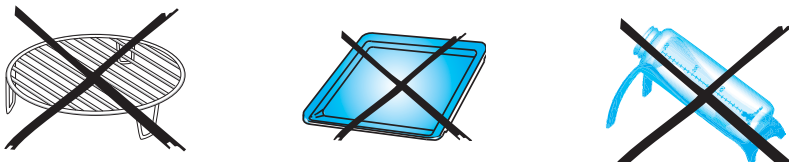
Utilice esta función sólo cuando el peso neto sea de 100 g a 3 kg.
Coloque siempre los alimentos en el plato giratorio de cristal.

1. **Gire el selector multifunción** a la posición Auto.
2. **Pulse el botón Auto** para seleccionar la función automática que desee.
3. **Gire el mando de ajuste** para elegir el tipo de alimento que corresponda.
4. **Pulse el botón Select (se muestra el peso por defecto).**
5. **Gire el mando de ajuste** para programar el peso del alimento.
6. **Pulse el botón de inicio.**

Durante el proceso de descongelación, el horno se detiene y solicita que se dé la vuelta al alimento (Turn Food).

- Abra la puerta.
- Dé la vuelta al alimento.
- Cierre la puerta y pulse el botón de inicio para reiniciar.

Nota: el horno continua automáticamente al cabo de 2 min. si no se ha dado la vuelta al alimento. En este caso, la duración del proceso de descongelación será mayor.



DESCONGELACIÓN RÁPIDA

Esta función requiere información sobre el peso neto de los alimentos.

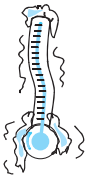
ALIMENTOS CONGELADOS:

Si el peso es menor o mayor del recomendado: siga el procedimiento de "Cocción y calentamiento en microondas" y elija 160 W al descongelar.

ALIMENTOS CONGELADOS:

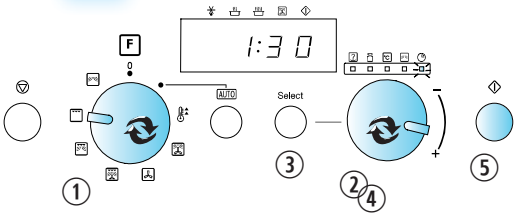
Si la temperatura de los alimentos es superior a la del congelador(-18 °C), elija un peso inferior al real.

Si la temperatura de los alimentos es inferior a la del congelador (-18 °C), elija un peso superior al real.



ALIMENTO		CANTIDAD	CONSEJOS
	1 **Carne**	**100 g - 2 kg**	Carne picada, chuletas, filetes o asados.
	2 **Aves**	**100 g - 3 kg**	Pollo en entero, piezas o filetes.
	3 **Pescado**	**100 g - 2 kg**	Lomos enteros o filetes.
	4 **Verduras**	**100 g - 2 kg**	Mezcla de verduras, guisantes, brócoli, etc.
	5 **Pan**	**100 g - 2 kg**	Barra, bollos o panecillos.
Para los alimentos que no aparecen en esta tabla y si el peso es inferior o superior que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de "cocción y calentamiento en microondas" y elija 160 W al descongelar.			

GRATINADOR (GRILL)



UTILICE ESTA FUNCIÓN para dorar rápidamente la superficie de los alimentos.
COLOQUE LA COMIDA COMO queso, tostadas, filetes y salchichas en la parrilla, sobre la placa de horno.

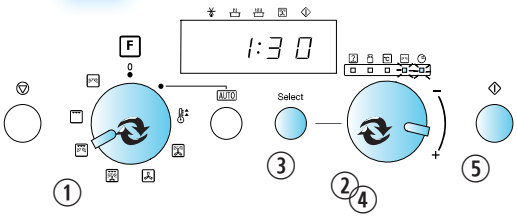
1. **GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** a la posición de grill.
2. **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar el tiempo de cocción.
3. **PULSE EL BOTÓN DE INICIO.**

NO DEJE LA PUERTA DEL HORNO abierta demasiado tiempo mientras utiliza la función de grill para evitar que disminuya la temperatura.

__ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS__ empleados son resistentes al calor y aptos para el horno antes de utilizarlos con el gratinador.

__NO__ utilice utensilios de plástico con el gratinador. Se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.

GRILL COMBI



Utilice esta función para dorar rápidamente la superficie del alimento al mismo tiempo que lo cocina en el microondas.

1. **Gire el selector multifunción** a la posición Grill Combi.
2. **Gire el mando de ajuste** para elegir la potencia.
3. **Pulse el botón Select** para seleccionar el tiempo.
4. **Gire el mando de ajuste** para programar el tiempo de cocción.
5. **Pulse el botón de inicio.**

__Asegúrese de que los utensilios__ empleados son resistentes al calor y aptos para el horno antes de utilizarlos con el gratinador.

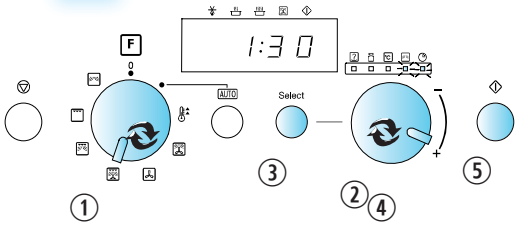
__No__ utilice utensilios de plástico con el gratinador. Se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.

El nivel máximo de potencia de microondas posible cuando se utiliza la función de grill viene establecido de fábrica.
Utilice la parrilla para colocar alimentos o para permitir la circulación de aire a su alrededor durante la cocción.

SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

GRILL COMBI	
Potencia	Uso recomendado:
650 W	**Cocción** de verduras y gratinados
350 - 500 W	**Cocción** de aves y lasaña
160 - 350 W	**Cocción** de pescado y gratinados congelados
160 W	**Cocción de** carne
90 W	**Gratinado de** fruta

TURBO GRILL COMBI



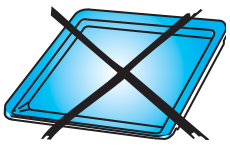
Utilice esta función para cocinar gratinados, lasaña, aves y patatas asadas.
Coloque los alimentos en la parrilla o en el plato giratorio cuando cocine con esta función.

1. **Gire el selector multifunción** a la posición de Turbo Grill.
2. **Gire el mando de ajuste** para elegir la potencia.
3. **Pulse el botón Select** para seleccionar el tiempo.
4. **Gire el mando de ajuste** para programar el tiempo de cocción.
5. **Pulse el botón de inicio.**

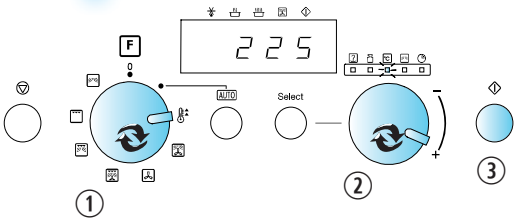
El nivel máximo de potencia de microondas posible cuando se utiliza la función de grill viene establecido de fábrica.

SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

TURBOGRILL COMBI	
Potencia	Uso recomendado:
650 W	**Cocción** de verduras y gratinados
350 - 500 W	**Cocción** de aves y lasaña
160 - 350 W	**Cocción** de pescado y gratinados congelados
160 W	**Cocción de** carne
90 W	**Gratinado de** fruta
0 W	**Dorado** sólo durante la cocción



CALENTAMIENTO RÁPIDO



Utilice esta función para precalentar el horno vacío.
No introduzca alimentos en el horno antes de precalentarlo o durante el precalentamiento. Se quemarían por la intensidad del calor.

1. **Gire el selector multifunción** a la posición de Calentamiento Rápido.
2. **Gire el mando de ajuste** para elegir la temperatura.
3. **Pulse el botón de inicio.**

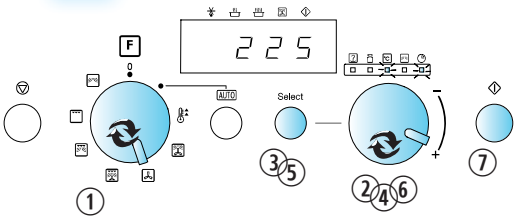
Durante el proceso de calentamiento, los dígitos parpadean y se muestra PrE HEAt (precalentamiento) a intervalos hasta que se alcanza la temperatura configurada.

Una vez iniciado el proceso de calentamiento, se puede ajustar fácilmente la temperatura girando el selector multifunción.

A continuación el horno mantiene la temperatura configurada durante 10 minutos antes de apagarse. Durante ese tiempo, espera a que se introduzcan los alimentos y se elija una función de Aire Forzado para empezar a cocinar.

El precalentamiento siempre se hace con el horno vacío.

AIRE FORZADO



Utilice esta función para cocinar merengues, pastas, bizcochos, suflés, aves y carnes asadas.

1. **Gire el selector multifunción** a la posición de Aire Forzado.
2. **Gire el mando de ajuste** para elegir la temperatura.
3. **Pulse el botón Select** para seleccionar el tiempo.
4. **Gire el mando de ajuste** para programar el tiempo de cocción.
5. **Pulse el botón de inicio.**

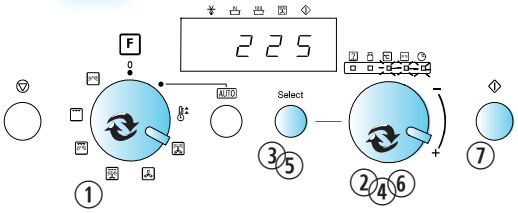
El ajuste predeterminado cuando se selecciona Forced Air (Aire Forzado) es de 175 °C

Utilice la parrilla para colocar alimentos o para permitir la circulación de aire a su alrededor durante la cocción.

Utilice la placa de horno para cocer productos pequeños como galletas o panecillos.

Durante el proceso de calentamiento, los dígitos parpadean hasta que se alcanza la temperatura configurada.
Una vez iniciado el proceso de calentamiento, la temperatura se puede cambiar fácilmente girando el mando de ajuste.

AIRE FORZADO COMBI



Utilice esta función para cocinar asados de carne, aves, patatas asadas, pescado, comida rápida congelada, tartas, bizcochos y pudines.

1. **Gire el selector multifunción** a la posición de Aire Forzado Combi.
2. **Gire el mando de ajuste** para elegir la temperatura.
3. **Pulse el botón Select** para seleccionar la potencia del microondas.
4. **Gire el mando de ajuste** para elegir la potencia.
5. **Pulse el botón Select** para seleccionar el tiempo.
6. **Gire el mando de ajuste** para programar el tiempo de cocción.
7. **Pulse el botón de inicio.**

Utilice la parrilla para colocar alimentos o para permitir la circulación de aire a su alrededor durante la cocción.

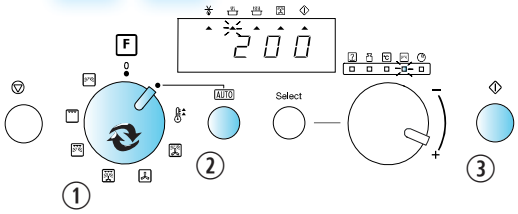
Durante el proceso de calentamiento, los dígitos parpadean hasta que se alcanza la temperatura configurada.

Una vez iniciado el proceso de calentamiento, la temperatura se puede cambiar fácilmente girando el mando de ajuste. También se puede variar el nivel de potencia del microondas. El nivel de potencia máximo posible para el microondas cuando se utiliza el Aire Forzado está limitado al establecido de fábrica.

SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

AIRE FORZADO COMBI	
Potencia	Uso recomendado:
350 W	**Cocción de** aves, pescado y gratinados
160 W	**Cocción de** asados
90 W	**Horneado** de pan y bizcochos

CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

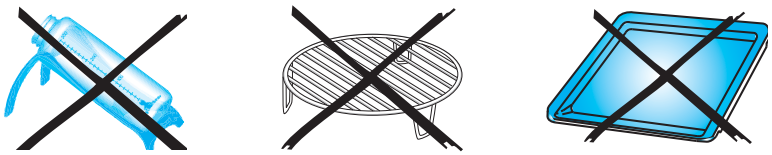


Utilice esta función para calentar alimentos precocinados que estén congelados o refrigerados.
Coloque los alimentos en una bandeja o plato para microondas.

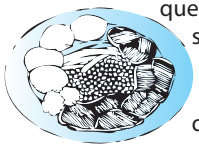
1. **Gire el selector multifunción** a la posición Auto.
2. **Pulse el botón Auto** para seleccionar la función automática que desee.
3. **Pulse el botón de inicio.**

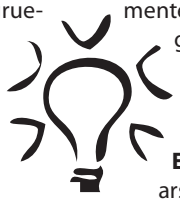
A mitad del proceso de cocción el horno se detiene y solicita que se remueva el alimento (Stir Food).
- Abra la puerta.
- Remueva o dé la vuelta al alimento.
- Cierre la puerta y pulse el botón de inicio para reiniciar.

Nota: el horno continúa automáticamente al cabo de 2 minuto si no se ha removido/dado la vuelta al alimento.



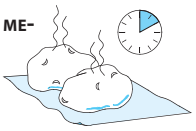
Cuando guarde comida en el frigorífico o prepare un plato de comida para calentarla, coloque los alimentos más gruesos o densos en la parte exterior y los más finos o menos densos en el centro.





Las tajadas finas de carne deben colocarse una sobre otra o de forma escalonada.
Las porciones más gruesas, como filetes o salchichas, deben colocarse unas junto a otras.

1-2 minutos de reposo siempre mejoran el resultado, especialmente con alimentos congelados.

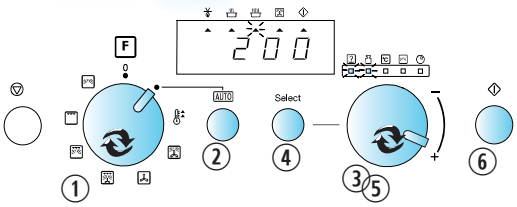


El plástico debe perforarse con un tenedor para que se descomprima y no reviente, a medida que se genera el vapor durante la cocción.

CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

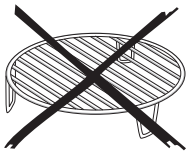
ALIMENTO		CONSEJOS
	1 **Bandeja de cena** (250 g - 600 g)	**Prepare los alimentos** según las recomendaciones anteriores. Caliente con tapa.
	2 **Sopa** (200 g - 800 g)	**Caliéntela sin tapa** en cuencos individuales o en uno grande.
	3 **Porción congelada** (250 g - 600 g)	**Siga las instrucciones del envase,** es decir, ventilación, perforación y demás.
	4 **Leche** (100 g - 500 g)	**Caliéntela sin tapa** y utilice una cuchara de metal en una taza.
	5 **Cazuela** (200g - 800 g)	**Caliente con tapa.**
Para los alimentos que no aparecen en esta tabla y si el peso es inferior o superior que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de “cocción y calentamiento en microondas”.		

COCCIÓN AUTOMÁTICA



Esta función sirve SÓLO para cocer. La cocción automática sólo se puede utilizar con los alimentos cuyas categorías figuran en la tabla.

Coloque los alimentos en una bandeja o plato para microondas.



1. **Gire el selector multifunción** a la posición Auto.
2. **Pulse el botón Auto** para seleccionar la función automática que desee.
3. **Gire el mando de ajuste** para elegir el tipo de alimento que corresponda.
4. **Pulse el botón Select** (se muestra el peso por defecto).
5. **Gire el mando de ajuste** para programar el peso del alimento.
6. **Pulse el botón de inicio.**

A mitad del proceso de cocción el horno se detiene y solicita que se remueva o dé la vuelta al alimento (Stir Food o Turn Food).

- Abra la puerta.
- Remueva o dé la vuelta al alimento.
- Cierre la puerta y pulse el botón de inicio para reiniciar.

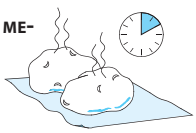
Nota: el horno continúa automáticamente al cabo de 2 minuto si no se ha removido/dado la vuelta al alimento.

Cuando guarde comida en el frigorífico o prepare un plato de comida para calentarla, coloque los alimentos más gruesos o densos en la parte exterior y los más finos o menos densos en el centro.

Con esta función utilice siempre una tapa, salvo cuando caliente sopas refrigeradas, en cuyo caso no se requiere tapa. Si el alimento está envasado de tal forma que no es posible utilizar tapa, debe hacer 2 o 3 cortes en el paquete para que escape la presión excesiva durante el calentamiento.

Las tajadas finas de carne deben colocarse una sobre otra o de forma escalonada.
Las porciones más gruesas, como filetes o salchichas, deben colocarse unas junto a otras.

1-2 minutos de reposo siempre mejoran el resultado, especialmente con alimentos congelados.

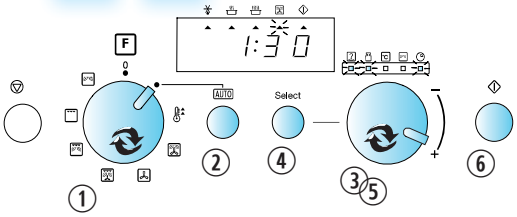


El plástico debe perforarse con un tenedor para que se descomprima y no reviente, a medida que se genera el vapor durante la cocción.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

ALIMENTO		CANTIDAD	CONSEJOS
	1 **PATATAS ASADAS**	200 g - 1 kg	**PINCHE LAS PATATAS** y colóquelas en un plato para microondas. Gire las patatas cuando el horno emita un pitido. Tenga en cuenta que el plato y las patatas estarán calientes.
	2 **VERDURAS FRESCAS**	200 g - 800 g	**CORTE LA VERDURA** en trozos del mismo tamaño. Añada 2-4 cucharadas soperas de agua y tápelo. Revuelva cuando el horno emita un pitido.
	3 **VERDURAS CONGELADAS**	200 g - 800 g	**CÚEZALAS CON TAPA.** Revuelva cuando el horno emita un pitido.
	4 **VERDURAS ENLATADAS**	200 g - 600 g	**QUÍTELES** la mayor parte del líquido y cocínelas en un plato de microondas con tapa.
	5 **PALOMITAS DE MAÍZ**	90 g - 100 g	**COCINE SÓLO UNA BOLSA** cada vez. Si necesita más palomitas, prepare las bolsas una tras otra.
PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA y si el peso es inferior o superior que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de "cocción y calentamiento en microondas".			

AIRE FORZADO AUTO COMBI



Utilice esta función para cocinar alimentos crudos o congelados.

1. **Gire el selector multifunción** a la posición Auto.
2. **Pulse el botón Auto** para seleccionar la función automática que desee.
3. **Gire el mando de ajuste** para elegir el tipo de alimento que corresponda.
4. **Pulse el botón Select (se muestra el peso por defecto).**
5. **Gire el mando de ajuste** para programar el peso del alimento.
6. **Pulse el botón de inicio.**

Para pollo y lasaña; Asegúrese de que los utensilios que emplea son aptos para hornos microondas y dejan pasar las microondas antes de empezar a cocinar. De lo contrario, puede obtener un mal resultado final.

Utilice siempre la placa de horno al hacer galletas y panecillos de lata o congelados.
Engrase ligeramente la placa de horno o cúbrala con papel de horno.

Cuando haga uso de los programas para galletas y panecillos de lata o congelados, el horno debe precalentarse antes de introducir los alimentos. Cuando se alcanza la temperatura correcta , el horno le pide que introduzca los alimentos.

- Abra la puerta.
- Coloque la placa de horno con alimentos en las guías que se encuentran en las paredes de la cavidad.
- Cierre la puerta y pulse el botón de inicio para reiniciar.

AIRE FORZADO AUTO COMBI

PESOS RECOMENDADOS		
	1 **Pollo (800 g - 1½ kg)**	**Añada al pollo** sal y especias. Páselo por aceite, si es necesario. Colóquelo en un plato para horno y microondas. Coloque el plato en la parrilla.
	2 **Lasaña congelada (400 g - 1 kg)**	**Colóquelo** en un plato para horno y microondas. Coloque el plato en la parrilla.
	3 **Galletas** (9-12 unidades)	**Colóquelas** en una placa de horno ligeramente engrasada. Coloque la placa en el horno cuando indique “Add food” (Añada Alimentos).
	4 **Masa para pan enlatada**	**Para productos como** croissants y panecillos. Coloque el pan sin cocer en la placa de horno. Coloque la placa en el horno cuando indique “Add food” (Añada Alimentos).
	5 **Panecillos congelados**	**Para panecillos** congelados ya cocidos. Coloque el pan sin cocer en la placa de horno. Coloque la placa en el horno cuando indique “Add food” (Añada Alimentos).
Para los alimentos que no aparecen en esta tabla y si el peso es inferior o superior que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de “Aire Forzado o Aire Forzado Combi”		

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

La limpieza es la única operación de mantenimiento requerida habitualmente.

Si no mantiene limpio el horno se puede deteriorar la superficie, lo cual podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar una situación de peligro.

No utilice estropajos metálicos, limpiadores abrasivos, *estropajos de acero, paños ásperos, etc., que puedan estropear el panel de mandos y las superficies internas y externas del horno. Utilice una esponja con detergente suave o papel de cocina con un limpiador de cristales pulverizado. Aplique el limpiador sobre el papel.*

Nunca *pulverice directamente sobre el horno.*

De forma periódica, será preciso retirar el plato giratorio y su soporte para limpiar la base del horno, sobre todo si se han derramado líquidos.

El horno está diseñado para funcionar con el plato giratorio.

No lo utilice si ha retirado el plato giratorio para limpiarlo.

No permita que se acumule grasa ni otras partículas en la puerta.

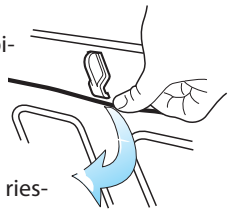
No permita que se acumule grasa ni otras partículas en la puerta.

Para quitar manchas difíciles, hierva una taza de agua en el horno durante 2 o 3 minutos. El vapor ablandará la suciedad.

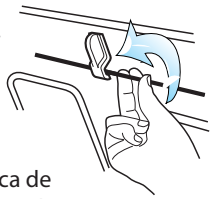
Los olores del interior del horno pueden eliminarse si se añade zumo de limón a una taza de agua y se deja hervir en el plato giratorio unos minutos.

No utilice aparatos de limpieza por vapor en el horno de microondas.

El gratinador no necesita limpieza ya que las altas temperaturas queman las salpicaduras, aunque se debe limpiar el techo de forma periódica. Para ello utilice agua templada, detergente y un estropajo. Si no utiliza habitualmente el grill, déjelo funcionando durante 10 minutos una vez al mes para quemar las salpicaduras y reducir el riesgo de incendio.



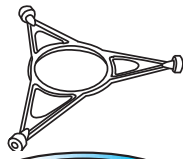
- Empuje la rosca de sujeción con suavidad hacia el fondo del techo y bájela para soltar el grill.



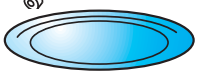
- Vuelva a colocar la rosca de sujeción en su lugar cuando termine de limpiar el horno.

APTO PARA LAVAVAJILLAS:

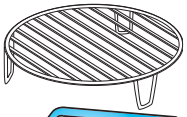
Soporte del plato giratorio.



Plato giratorio de cristal.



Parrilla.



Placa de horno.

Soporte para biberón.

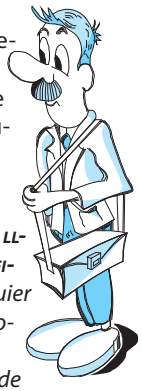
GUÍA PARA LA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Si el horno no funciona, no pida asistencia técnica antes de comprobar lo siguiente:

- El plato giratorio y su soporte están colocados en la posición correcta.
- El enchufe está insertado correctamente en la toma de corriente.
- La puerta está cerrada correctamente.
- Los fusibles no se han quemado y hay suministro de energía eléctrica.
- Compruebe que el horno dispone de ventilación.
- Espere diez minutos e intente utilizar el horno otra vez.
- Abra y cierre la puerta antes de utilizarlo.

Estas comprobaciones evitan llamadas innecesarias que tendría que abonar.
Cuando solicite asistencia técnica, proporcione el número de serie y el modelo del horno (vea la etiqueta de servicio). Si desea más información, consulte el folleto de la garantía.

Si fuera necesario sustituir el cable de alimentación, es preciso que sea el cable original. Solicítelo a nuestro centro de asistencia. Este cable sólo debe sustituirlo un técnico cualificado.

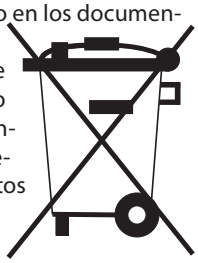


La asistencia técnica sólo debe llevarla a cabo un técnico cualificado. *Es peligroso que cualquier otra persona realice operaciones y reparaciones técnicas que impliquen la extracción de las cubiertas que protegen de la exposición a la energía de microondas.*
No extraiga ninguna de las cubiertas del horno.

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

La caja del embalaje es 100% reciclable, como lo atestigua el símbolo impreso. Respete la normativa local sobre desechos y mantenga el material potencialmente peligroso (bolsas de plástico, poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.

Este aparato tiene la marca CE de conformidad con la Directiva europea 2002/96/EC sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.

Deposite el producto cumpliendo con las normativas medioambientales locales en materia de reciclaje de residuos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

Antes de desecharlo, corte el cable de alimentación para que el aparato no pueda conectarse a la red eléctrica.

Conforme con la norma IEC 60705.

La IEC (International Electrotechnical Commission) ha desarrollado una norma para las pruebas comparativas del rendimiento térmico de los hornos de microondas. Para este horno, se recomienda lo siguiente:

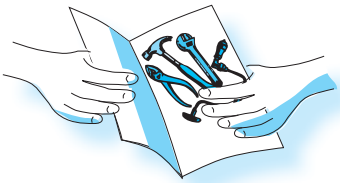
Prueba	Cantidad	Tiempo aprox.	Nivel de potencia	Recipiente
12.3.1	1.000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1.100 g	28-30 min	Aire Forzado 200 ºC + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Aire Forzado 200 ºC + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1.000 g	30-32 min	Aire Forzado 225 ºC + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 seg	Descongelación rápida	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

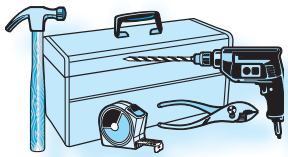
Tensión de alimentación	230 V/50 Hz
Entrada de potencia nominal	2.800 W
Fusible	16 A
Potencia de salida de las microondas	900 W
Dimensiones exteriores (Alto x Ancho x Fondo)	455 x 595 x 560
Dimensiones interiores (Alto x Ancho x Fondo)	210 x 450 x 420

INSTALAÇÃO

MONTAGEM DO ELECTRODOMÉSTICO



SIGA AS INSTRUÇÕES DE MONTAGEM FORNECIDAS em separado quando proceder à instalação do electrodoméstico.



ANTES DE LIGAR

VERIFIQUE SE A VOLTAGEM indicada na chapa de características equivale à voltagem de corrente eléctrica da sua casa.

CERTIFIQUE-SE de que a cavidade do forno está vazia antes de proceder à montagem.

CERTIFIQUE-SE DE QUE O APARELHO NÃO ESTÁ DANIFICADO. Verifique se a porta do forno fecha perfeitamente contra o suporte da porta. Esvazie o forno e limpe o interior com um pano húmido e macio.

NÃO LIGUE O APARELHO se este possuir um cabo ou uma tomada eléctrica danificada, se não estiver a funcionar correctamente, se estiver danificado ou se tiver caído. Não mergulhe o cabo ou a ficha eléctrica em água. Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes. Poderá provocar choques eléctricos, incêndios ou outros perigos.

DEPOIS DE LIGAR

O FORNO SÓ PODERÁ SER LIGADO se a porta do mesmo estiver bem fechada.

A LIGAÇÃO DESTE APARELHO À TERRA é obrigatória por lei. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer ferimentos em pessoas, animais ou danos em objectos devidos à inobservância deste requisito.

Os fabricantes não se responsabilizam por quaisquer problemas provocados pela inobservância destas instruções por parte do utilizador.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE-AS PARA CONSULTAS FUTURAS

NÃO AQUEÇA NEM UTILIZE OBJECTOS INFLAMÁVEIS no interior ou perto do forno. Os vapores poderão provocar um incêndio ou uma explosão.

NÃO UTILIZE O SEU FORNO microondas para secar têxteis, papel, especiarias, ervas, madeira, flores, frutos ou outros materiais combustíveis. Poderá provocar um incêndio.

SE O MATERIAL NO INTERIOR / EXTERIOR DO FORNO ARDER OU ORIGINAR FUMO, mantenha a porta do forno fechada e desligue o forno. Desligue o cabo eléctrico ou a energia no quadro de fusíveis ou no painel de disjuntores.

NÃO SUPERE OS TEMPOS DE COZEDURA DOS ALIMENTOS. Poderá provocar um incêndio.

NÃO DEIXE O FORNO SEM VIGILÂNCIA, especialmente quando estiver a utilizar papéis, plásticos ou outros materiais combustíveis no processo de cozedura. O papel poderá carbonizar ou queimar e alguns plásticos poderão derreter se forem utilizados para aquecer alimentos.

NÃO UTILIZE químicos corrosivos ou vapores neste aparelho. Este tipo de forno foi concebido especificamente para aquecer ou cozinhar alimentos. Não se destina a ser utilizado em laboratórios ou na indústria.

NÃO PERMITA QUE CRIANÇAS *utilizem o forno sem supervisão por parte de um adulto, a menos que lhes tenham sido fornecidas instruções adequadas de uma utilização segura do forno e que compreendam os perigos de uma utilização incorrecta.*
ESTE APARELHO NÃO SE DESTINA A SER *utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, a menos que sejam vigiadas pela pessoa responsável pela sua segurança.*
OS COMPONENTES ACESSÍVEIS PODEM AQUECER *durante a utilização, motivo pelo qual deverá manter as crianças afastadas do aparelho.*

NÃO UTILIZE O SEU FORNO *microondas para aquecer alimentos ou líquidos em recipientes fechados a vácuo. A pressão aumenta e poderá explodir ou provocar danos quando for aberto.*

AS JUNTAS DA PORTA E AS ÁREAS DAS JUNTAS DA PORTA *devem ser inspeccionadas regularmente para verificar se estão danificadas. Se estas áreas estiverem danificadas, o aparelho não deve ser utilizado até ter sido reparado por um técnico de assistência qualificado.*

OVOS

NÃO UTILIZE O SEU FORNO microondas para cozinhar ou aquecer ovos com ou sem casca dado que estes poderão explodir mesmo após a conclusão do aquecimento do microondas.

PRECAUÇÕES

GERAL

Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico!

O aparelho não deverá ser ligado *sem alimentos no forno quando utilizar as microondas. Se o fizer, poderá danificar o aparelho.*

Para testar o funcionamento do forno, coloque um copo de água no seu interior. A água absorverá a energia das microondas e o forno não será danificado.

Não utilize a cavidade para armazenar objectos.

Retire fios ou laços *do papel ou de sacos de plástico antes de os colocar no forno.*

FRITOS

Não utilize o seu forno microondas para fritar, uma vez que a temperatura do óleo não pode ser controlada.

Utilize luvas para fornos para evitar queimaduras quando tocar nos recipientes, em componentes do forno e nas caçarolas após a cozedura.

LÍQUIDOS

Por exemplo, bebidas ou água. Poderá ocorrer um sobreaquecimento do líquido além do ponto de ebulição sem que se verifique o borbulhar. Tal poderá resultar num derramamento súbito do líquido quente.

Para evitar esta possibilidade, deverá seguir os passos seguintes:

1. Evite utilizar recipientes estreitos com gargalos apertados.
2. Mexa o líquido antes de colocar o recipiente no forno e deixe a colher de chá no recipiente.
3. Após o aquecimento, deixe-o repousar um pouco e, de seguida, mexa novamente antes de retirar o recipiente do forno.

CAUTELA

Para mais detalhes, consulte sempre um livro de receitas para microondas. Especialmente se pretender cozinhar ou aquecer alimentos que contenham álcool.

Depois de aquecer comida *ou líquidos para bebé num biberão ou num recipiente de comida para bebé, mexa e verifique sempre a temperatura antes de servir. Tal assegurará que o aquecimento está bem distribuído e será evitado o risco de escaldar ou de queimar.* ***Certifique-se de que a tampa e a tetina foram retiradas antes de aquecer!***

ACESSÓRIOS

GERAL

Existem vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de comprá-los, certifique-se de que são adequados para serem utilizados com microondas.

Antes de cozinhar certifique-se de que os utensílios que vai utilizar são resistentes ao calor do forno e permitem que as microondas passem através deles.

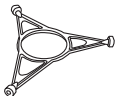
Quando colocar alimentos e acessórios no forno microondas, certifique-se de que não entram em contacto com o interior do forno.

Isto é especialmente importante com acessórios de metal ou com partes metálicas.

Se acessórios com partes metálicas entrarem em contacto com o interior do forno, enquanto este estiver a funcionar, ocorrerá uma faísca e o forno poderá ficar danificado.

Antes de ligar o forno certifique-se sempre de que o prato rotativo consegue rodar livremente.

SUPORTE DO PRATO ROTATIVO



Utilize o suporte do prato rotativo por baixo do prato rotativo de vidro. Nunca coloque quaisquer outros utensílios no suporte do prato rotativo.

- Monte o suporte do prato rotativo no forno.

PRATO ROTATIVO DE VIDRO

Utilize o prato rotativo de vidro com todos os métodos de cozedura. Este prato recolhe os salpicos de líquidos e as partículas de comida que de outro modo iriam manchar e sujar o interior do forno.

- Coloque o prato rotativo de vidro no respectivo suporte.

TABULEIRO

Use o tabuleiro quando cozinhar apenas na função de ar forçado ou para grelhar. Nunca o utilize em combinação com as microondas.

CESTO DE ARAME

Utilize o cesto de arame quando cozinhar e assar com as funções Ar Forçado, Grill, Ar Forçado Combi, Ar Forçado Combi Auto ou Turbo Grill Combi.

Quando grelhar sem as microondas, coloque o cesto de arame sobre o tabuleiro para posicionar o alimento mais próximo da resistência do grelhador, na parte superior do forno.

SUPORTE PARA BIBERÃO

Utilize o suporte para biberão quando aquecer alimentos para bebés em frascos que sejam demasiado altos para se aguentarem no interior do forno. Consulte ainda o capítulo "Precauções", para obter mais informações sobre o aquecimento de alimentos para bebés.

PROTECÇÃO DE AQUECIMENTO / SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

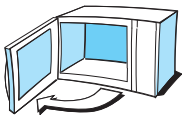
Esta função automática de segurança é activada um minuto após o forno ter regressado ao "modo stand by". (O forno está em "stand by" quando aparecer o relógio de 24 horas ou, se o relógio não tiver sido configurado, quando o visor estiver em branco).

A porta deve ser aberta e fechada por ex. quando colocar alimentos no interior, antes de soltar o fecho de segurança. Caso contrário, o visor apresentará "door" (PORTA).

door

INTERROMPER OU PARAR A COZEDURA

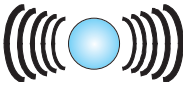
Para interromper a cozedura:
A cozedura pode ser interrompida para verificar, virar ou mexer os alimentos, abrindo a porta. O ajuste será mantido durante 10 minutos.



Para prosseguir com a cozedura:
Feche a porta e prima o botão Start UMA VEZ. A cozedura é reiniciada a partir do ponto em que foi interrompida.
Se premir o botão Start DUAS VEZES aumentará o tempo em 30 segundos.

Se não quiser continuar a cozinhar:
Retire os alimentos, feche a porta e prima o botão STOP.

Soará um sinal sonoro minuto a minuto durante 10 minutos quando a cozedura estiver concluída. Prima o botão STOP ou abra a porta para anular o sinal.



Nota: Quando o processo de cozedura estiver concluído, o forno só manterá os ajustes actuais durante 60 segundos se a porta for aberta e novamente fechada.

GRAU DE PREPARAÇÃO

O grau de preparação está disponível nas funções seguintes:
Aquecimento automático
Cozedura automática
Ar Forçado Combi Auto
Nas funções anteriores, tem a possibilidade de controlar pessoalmente o resultado final através da função de Ajuste do grau de preparação. Esta funcionalidade permite-lhe ajustar uma temperatura final superior ou inferior relativamente à temperatura normal predefinida.

GRAU DE PREPARAÇÃO	
Nível	Efeito
Hi 2	**Fornece temperatura final mais elevada**
Hi 1	**Fornece temperatura final elevada**
- - - -	**Valor normal predefinido**
Lo 1	**Fornece uma temperatura final baixa**
Lo2	**Fornece a temperatura final mais baixa**

Ao utilizar uma destas funções, o forno escolhe a temperatura normal predefinida. Este ajuste proporciona normalmente o melhor resultado. Mas se o alimento que aqueceu ficar demasiado quente para ser imediatamente servido, poderá ajustar esta situação facilmente antes de utilizar novamente a mesma função. Esse ajuste é feito seleccionado um nível do Grau de preparação com o botão de ajuste logo depois de premir o botão Start.

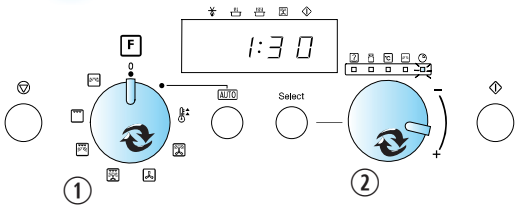
Nota:
O grau de preparação só pode ser definido ou alterado durante os primeiros 20 segundos da operação.

ARREFECIMENTO

Sempre que uma função é concluída, o forno inicia um procedimento de arrefecimento. É normal. Após este procedimento o forno desliga-se automaticamente.

O procedimento de arrefecimento pode ser interrompido através da abertura da porta, pois não provocará qualquer tipo de dano ao forno.

TEMPORIZADOR DE COZINHA

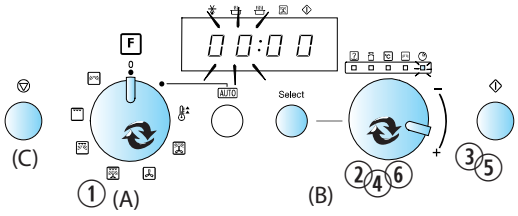


UTILIZE ESTA FUNÇÃO sempre que necessitar de um temporizador de cozinha para medir o tempo exacto em vários procedimentos tais como a cozedura de ovos ou para permitir que a massa suba antes de confeccionar bolos, etc.

1. **RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES** para a posição zero.
2. **RODE O BOTÃO ADJUST** para definir o tempo a medir.

O TEMPORIZADOR INICIA AUTOMATICAMENTE a contagem decrescente após 1 segundo.
OUVIR-SE-Á UM SINAL SONORO sempre que o temporizador tiver concluído a contagem decrescente.

RELÓGIO

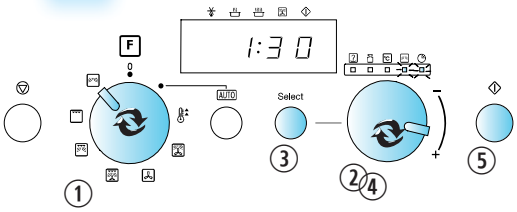


QUANDO O APARELHO É LIGADO PELA PRIMEIRA VEZ ou após uma falha de energia, o visor fica em branco. Se o relógio não for ajustado, o visor permanecerá em branco até que o tempo de cozedura seja ajustado.

1. **(A). RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES** para a posição zero.
2. **(B). PRIMA O BOTÃO SELECT (3 SEGUNDOS)** até o dígito do lado esquerdo (horas) começar a piscar.
3. **RODE O BOTÃO ADJUST** para ajustar as horas.
4. **PRIMA** novamente o botão Select. (Os dois dígitos direitos (minutos) ficam a piscar).
5. **RODE O BOTÃO ADJUST** para ajustar os minutos.
6. **PRIMA** novamente o botão Select.

O RELÓGIO FICA AJUSTADO e em funcionamento.
SE PRETENDER RETIRAR O RELÓGIO do visor após o seu ajuste, basta premir novamente o botão Select durante 3 segundos e de, seguida, premir o botão Stop (C).
PARA REINSTALAR O RELÓGIO, siga o procedimento anterior.
NOTA: MANTENHA A PORTA ABERTA DURANTE O AJUSTE DO RELÓGIO. Terá assim cerca de 10 minutos para ajustar o relógio. De outro modo, terá de concluir cada passo num período de 60 segundos.

COZINHAR E AQUECER COM MICROONDAS



Utilize esta função para cozinhar e aquecer normalmente legumes, peixe, batatas e carne.

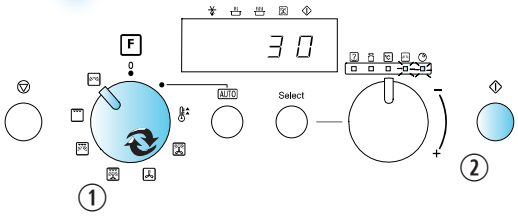
1. **Rode o botão multi-funções** para a posição de microondas.
2. **Rode o botão Adjust** para ajustar o tempo de cozedura.
3. **Prima o botão Select** para seleccionar o nível de potência.
4. **Rode o botão Adjust** para definir o nível de potência pretendido.
5. **Prima o botão Start.**

Assim que o processo de cozedura tiver sido iniciado:
O tempo pode ser facilmente aumentado em intervalos de 30 segundos, premindo o botão Start. *Cada vez* que premir aumentará o tempo em 30 segundos. Poderá ainda alterar o tempo rodando o botão de ajuste para aumentar ou diminuir o tempo.
Premindo o botão Select, pode alternar entre o tempo de cozedura e o nível de potência. Ambos podem ser alterados durante a cozedura rodando o botão adjust após a selecção.

SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

APENAS MICROONDAS	
Potência	Uso sugerido:
Jet (900 W)	**Aquecer bebidas,** água, sopas brancas, café, chá ou outros alimentos com elevado conteúdo de água. Se os alimentos contiverem ovos ou cremes, seleccione uma potência inferior.
750 W	**Cozedura de** peixe, vegetais, carne, etc.
650 W	**Cozedura** de pratos, sem virar.
500 W	**Cozinhados mais cuidadosos**, por exemplo, molhos com elevado grau de proteínas, queijo e pratos com ovos e para concluir a cozedura de caçarolas.
350 W	**Cozinhar estufados,** derreter manteiga.
160 W	**Descongelar.** Derreter manteiga, queijos.
90 W	**Keep Warm (Manter quente)**
0 W	**Ajustar** o tempo de espera.

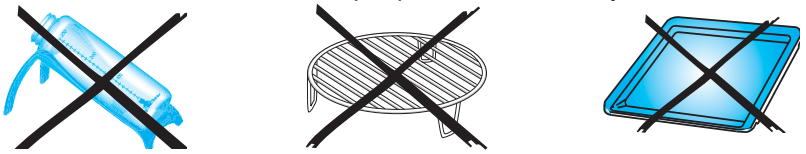
FUNÇÃO JET START



Esta função é utilizada para o aquecimento rápido de alimentos com um elevado conteúdo de água, tais como sopas brancas, café ou chá.

1. **Rode o botão multi-funções** para a posição de microondas.
2. **Prima o botão Start.**

Esta função começa automaticamente com o nível de potência máximo do microondas e com o tempo de cozedura definido para 30 segundos. *Cada pressão adicional* aumentará o tempo em 30 segundos. Poderá ainda alterar o tempo rodando o botão de ajuste para aumentar ou diminuir o tempo após ter iniciado a função.



DESCONGELAÇÃO MANUAL

Siga o procedimento de "cozinhar e aquecer com o microondas" e seleccione o nível de potência de 160 W sempre que descongelar manualmente.

Verifique e inspeccione os alimentos frequentemente. A experiência fará com que consiga obter os tempos correctos para as diferentes quantidades de alimentos.

Alimentos congelados em sacos de plástico, películas de plástico ou embalagens de cartão podem ser colocados directamente no forno, desde que a embalagem não tenha partes metálicas (por ex. fios ou laços de metal).

A forma da embalagem altera o tempo de descongelação. Embalagens baixas descongelam mais depressa do que um bloco profundo.

Separe os pedaços à medida que começarem a descongelar.
Os pedaços individuais descongelam mais facilmente.

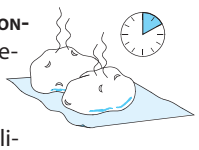
Cubra áreas dos alimentos com pequenos pedaços de folha de alumínio se começarem a ficar quentes (por ex.: coxas e asas de frango).

Vire grandes pedaços a meio do processo de descongelação.

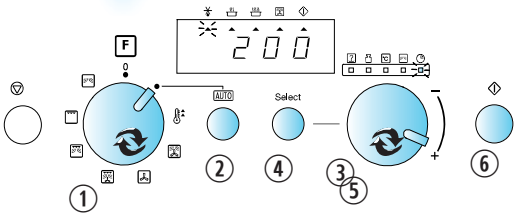
Alimentos cozidos, guisados e molhos de carne descongelam melhor se mexidos durante o tempo de descongelação.

É aconselhável não deixar descongelar completamente os alimentos e permitir que o processo termine durante o tempo de espera.

O tempo de espera após a descongelação melhora sempre o resultado, já que a temperatura será distribuída de forma uniforme por todos os alimentos.



DESCONGELAÇÃO RÁPIDA



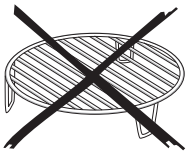
Utilize esta função apenas se o peso líquido estiver entre 100 g- 3 Kg.
Coloque sempre o alimento no prato rotativo de vidro.

1. **Rode** o botão multi-funções para a posição Auto.
2. **Prima** o botão Auto para seleccionar a função automática desejada.
3. **Rode o botão Adjust** para seleccionar a classe de alimentos pretendida.
4. **Prima o botão Select (o peso predefinido é apresentado).**
5. **Rode o botão Adjust** para definir o peso do alimento.
6. **Prima o botão Start.**

A meio do processo de descongelação o forno pára e pede-lhe para "VIRAR" (tUrn Food) os alimentos.

- Abra a porta.
- Vire os alimentos.
- Feche a porta e reinicie premindo o botão Start.

Nota: O forno continua automaticamente após 2 min. se os alimentos não tiverem sido virados. Neste caso, o tempo de descongelação será mais longo.



DESCONGELAÇÃO RÁPIDA

Esta função tem de saber o peso líquido do alimento.

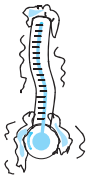
ALIMENTOS CONGELADOS:

Se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado: Siga o procedimento para "Cozinhar e Aquecer com o microondas" e seleccione 160 W quando do descongelar.

ALIMENTOS CONGELADOS:

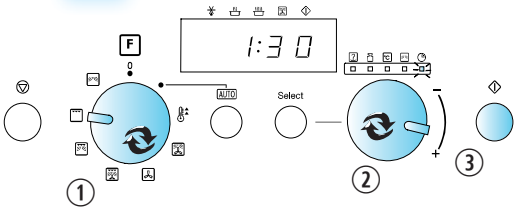
Se o alimento estiver mais quente do que a temperatura de descongelação (-18°C), seleccione um peso inferior para o alimento.

Se o alimento estiver mais frio do que a temperatura de descongelação (-18°C), seleccione um peso superior para o alimento.



ALIMENTO		QUANTIDADE	SUGESTÕES
	1 **Carne**	**100g - 2Kg**	Carne picada, costeletas, bifes, assados.
	2 **Aves**	**100g - 3Kg**	Frango inteiro, pedaços de frango ou filetes de frango.
	3 **Peixe**	**100g - 2Kg**	Postas inteiras ou filetes.
	4 **Vegetais**	**100g - 2Kg**	Legumes mistos, ervilhas, brócolos, etc.
	5 **Pão**	**100g - 2Kg**	Bolos e todo o tipo de pães.
Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o microondas" e escolha 160 W ao descongelar.			

GRELHADOR



Utilize esta função para dar rapidamente uma agradável superfície tostada aos alimentos.
No caso de alimentos tais como queijo, tostas, bifes e salsichas, coloque a grelha sobre o tabuleiro.

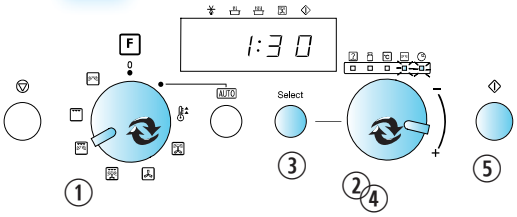
1. **Rode o botão multi-funções** para a posição grill.
2. **Rode o botão Adjust** para ajustar o tempo de cozedura.
3. **Prima o botão Start.**

Não deixe a porta do forno aberta durante longos períodos quando o Grill estiver em funcionamento, já que tal provocará uma queda na temperatura.

***Certifique-se de que os utensílios** usados são resistentes ao calor do forno antes de usá-los para grelhar.*

***Ao grelhar** não use utensílios de plástico. Poderão derreter. Objectos em madeira ou papel também não são adequados.*

GRILL COMBI



UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA dar rapidamente uma agradável superfície tostada aos alimentos ao mesmo tempo que são cozinhados pelas microondas.

1. **RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES** para a posição Grill Combi.
2. **RODE O BOTÃO ADJUST** para ajustar o nível de potência.
3. **PRIMA O BOTÃO SELECT** para seleccionar o tempo de cozedura.
4. **RODE O BOTÃO ADJUST** para ajustar o tempo de cozedura.
5. **PRIMA O BOTÃO START.**

__CERTIFIQUE-SE DE QUE OS UTENSÍLIOS__ usados são resistentes ao calor do forno antes de usá-los para grelhar.

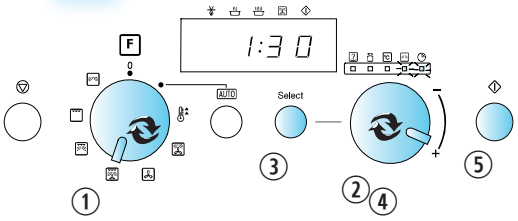
__AO GRELHAR__ não use utensílios de plástico. Poderão derreter. Objectos em madeira ou papel também não são adequados.

O NÍVEL DE POTÊNCIA DAS MICROONDAS MÁX. POSSÍVEL quando utilizar o grelhador está limitado a um nível predefinido de origem.
UTILIZE O CESTO DE ARAME INFERIOR para colocar os alimentos de forma a permitir a circulação adequada de ar em redor dos alimentos.

SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

GRILL COMBI	
POTÊNCIA	USO SUGERIDO:
650 W	**COZINHAR** Vegetais e gratinados
350 - 500 W	**COZINHAR** Aves e Lasanha
160 - 350 W	**COZINHAR** Peixe e gratinados congelados
160 W	**COZINHAR** Carne
90 W	**GRATINAR** frutos

TURBO GRILL COMBI



Utilize esta função para cozinhar alimentos tais como gratinados, lasanha, aves e batatas assadas.
Coloque o alimento no cesto de arame ou no prato rotativo de vidro sempre que cozinhar com esta função.

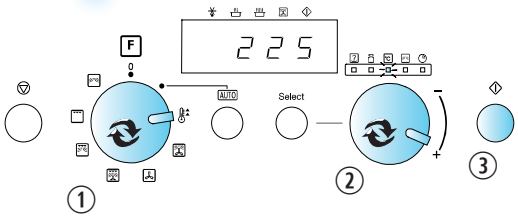
1. **Rode o botão multi-funções** para a posição Turbo Grill.
2. **Rode o botão Adjust** para ajustar o nível de potência.
3. **Prima o botão Select** para seleccionar o tempo de cozedura.
4. **Rode o botão Adjust** para ajustar o tempo de cozedura.
5. **Prima o botão Start.**

O nível de potência das microondas máx. possível quando utilizar o grelhador está limitado a um nível predefinido de origem.

SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

TURBOGRILL COMBI	
Potência	Uso sugerido:
650 W	**Cozinhar** Vegetais e gratinados
350 - 500 W	**Cozinhar** Aves e lasanha
160 - 350 W	**Cozinhar** Peixe e gratinados congelados
160 W	**Cozinhar** Carne
90 W	**Gratinar** frutos
0 W	**Aloirar** apenas durante a cozedura

AQUECIMENTO RÁPIDO



Utilize esta função para pré-aquecer o forno vazio.
Não coloque alimentos no forno antes ou durante o pré-aquecimento. Ficarão queimados devido ao calor intenso.

1. **Rode o botão multi-funções** para a posição Quick heat.
2. **Rode o botão Adjust** para regular a temperatura.
3. **Prima o botão Start.**

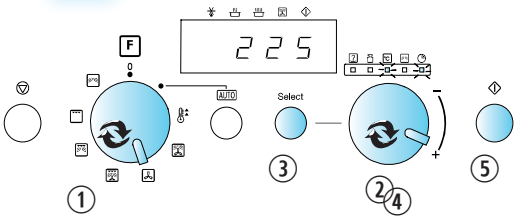
Durante o processo de aquecimento, os dígitos ficam intermitentes e PrE HEAt é apresentado em intervalos até que a temperatura pretendida seja alcançada.

Assim que o processo de aquecimento tenha sido iniciado a temperatura pode ser facilmente ajustada rodando o botão multi-funções.

O forno manterá depois a temperatura regulada durante 10 minutos antes de desligar. Durante esse período de tempo, estará a aguardar que o utilizador introduza alimentos e seleccione a função Ar Forçado para iniciar a cozedura.

O pré-aquecimento deve ser sempre efectuado com o forno vazio.

AR FORÇADO



Utilize esta função para cozinhar merengues, massas, pão de ló, soufflés, aves e carne assada.

1. **Rode o botão multi-funções** para a posição Forced Air.
2. **Rode o botão Adjust** para regular a temperatura.
3. **Prima o botão Select** para seleccionar o tempo de cozedura.
4. **Rode o botão Adjust** para ajustar o tempo de cozedura.
5. **Prima o botão Start.**

O ajuste original sempre que seleccionar a função de Ar Forçado é de 175°C

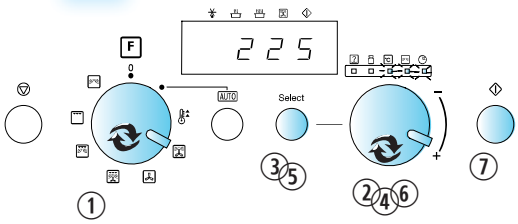
Se o tempo de cozedura for regulado para mais de 90 minutos, o visor apresenta "cont", ou seja, o forno funciona continuamente sem qualquer limite de tempo até ser desligado.

Utilize o cesto de arame inferior para colocar os alimentos de forma a permitir a circulação adequada de ar em redor dos alimentos.

Use o tabuleiro sempre que cozinhar alimentos pequenos como biscoitos ou pães.

Durante o processo de aquecimento, os dígitos ficam intermitentes até a temperatura definida ser alcançada.
Assim que o processo de aquecimento tenha sido iniciado a temperatura pode ser facilmente ajustada rodando o botão Adjust.

AR FORÇADO COMBI



Utilize esta função para cozinhar carne assada, aves e batatas com casca, alimentos congelados já preparados, pão de ló, massas, peixe e pudins.

1. **Rode o botão multi-funções** para a posição Forced Air Combi.
2. **Rode o botão Adjust** para regular a temperatura.
3. **Prima o botão Select** para seleccionar a potência das microondas.
4. **Rode o botão Adjust** para ajustar o nível de potência.
5. **Prima o botão Select** para seleccionar o tempo de cozedura.
6. **Rode o botão Adjust** para ajustar o tempo de cozedura.
7. **Prima o botão Start.**

Utilize o cesto de arame inferior para colocar os alimentos de forma a permitir a circulação adequada de ar em redor dos alimentos.

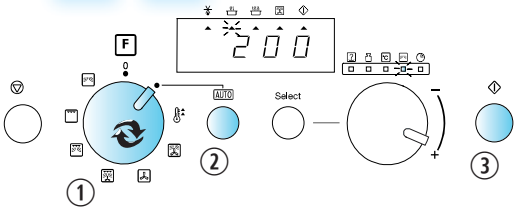
Durante o processo de aquecimento, os dígitos ficam intermitentes até a temperatura definida ser alcançada.

Assim que o processo de aquecimento tenha sido iniciado, a temperatura pode ser facilmente ajustada rodando o botão de ajuste. Também é possível alterar o nível de potência das microondas. O nível de potência das microondas máx. possível quando utilizar o Ar forçado está limitado a um nível predefinido de origem.

SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

AR FORÇADO COMBI	
Potência	Uso sugerido:
350 W	**Cozedura** Aves, peixe e gratinados
160 W	**Cozinhar** Assados
90 W	**Cozer** Pão e bolos

AQUECIMENTO AUTOMÁTICO

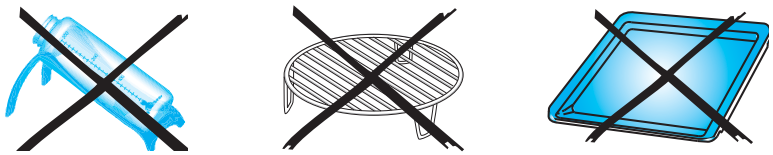


Utilize esta função quando aquecer refeições prontas, estejam elas congeladas ou frias.
Coloque os alimentos numa travessa ou prato resistente ao calor e próprio para fornos microondas.

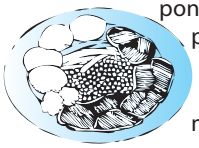
1. **Rode** o botão multi-funções para a posição Auto.
2. **Prima** o botão Auto para seleccionar a função automática desejada.
3. **Prima o botão Start.**

A meio do processo de cozedura o forno PÁRA e pede-lhe para MEXER OS ALIMENTOS.
- Abra a porta.
- Mexa ou vire os alimentos.
- Feche a porta e reinicie premindo o botão Start.

Nota: o forno continua automaticamente após 1 min se os alimentos não tiverem sido virados/mexidos.

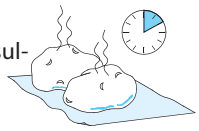


Quando guardar uma refeição no frigorífico ou "empratar" uma refeição para a aquecer, disponha os alimentos mais espessos e densos na parte de fora do prato e os alimentos mais finos ou menos densos no meio.



Coloque os pedaços mais finos de carne uns em cima dos outros ou cruze-os.
Pedaços mais grossos, tais como rolo de carne e salsichas, têm de ser colocadas perto umas das outras.

Um período de repouso de 1-2 minutos melhora sempre o resultado, sobretudo no caso de alimentos congelados.

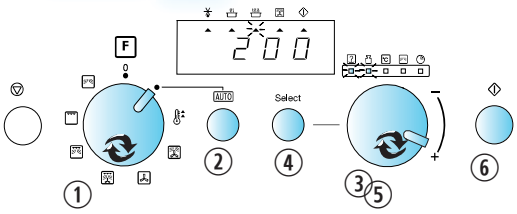


O plástico deve ser picado com um garfo para libertar a pressão e evitar que rebente, dado que se acumula vapor durante a cozedura.

AQUECIMENTO AUTOMÁTICO

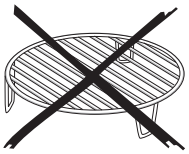
ALIMENTO		SUGESTÕES
	1 **Prato raso** (250g - 600g)	**Prepare os alimentos** de acordo com as recomendações anteriores. Aqueça com a tampa.
	2 **Sopa** (200g - 800g)	**Aqueça sem tampa** em tigelas separadas ou numa terrina grande.
	3 **Porção congelada** (250g - 600g)	**Siga as instruções da embalagem,** ou seja, ventilar, picar, etc.
	4 **Leite** (100g - 500 g)	**Aqueça sem tampa** e utilize uma colher de metal numa caneca ou chávena.
	5 **Caçarola** (200g - 800g)	**Aqueça com a tampa.** Mexa quando o forno emitir um sinal sonoro.
Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o microondas".		

COZEDURA AUTOMÁTICA



UTILIZE ESTA FUNÇÃO APENAS PARA cozinhar. A função Auto Cook só pode ser utilizada para alimentos pertencentes às categorias indicadas na tabela.

COLOQUE OS ALIMENTOS numa travessa ou prato resistente ao calor e próprio para fornos microondas.



1. **RODE** o botão multi-funções para a posição Auto.
2. **PRIMA** o botão Auto para seleccionar a função automática desejada.
3. **RODE O BOTÃO ADJUST** para seleccionar a classe de alimentos pretendida.
4. **PRIMA O BOTÃO SELECT** (o peso predefinido é apresentado).
5. **RODE O BOTÃO ADJUST** para definir o peso do alimento.
6. **PRIMA O BOTÃO START.**

A MEIO DO PROCESSO DE COZEDURA, o forno pode parar e solicitar-lhe que MEXA OS ALIMENTOS ou VIRE OS ALIMENTOS.

- Abra a porta.
- Mexa ou vire os alimentos.
- Feche a porta e reinicie premindo o botão Start.

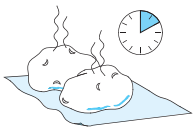
NOTA: O FORNO CONTINUA AUTOMATICAMENTE APÓS 2 MIN se os alimentos não tiverem sido virados/mexidos.

QUANDO GUARDAR uma refeição no frigorífico ou "empratar" uma refeição para a aquecer, disponha os alimentos mais espessos e densos na parte de fora do prato e os alimentos mais finos ou menos densos no meio.

COLOQUE OS PEDAÇOS MAIS FINOS de carne uns em cima dos outros ou cruze-os.

PEDAÇOS MAIS GROSSOS, tais como rolo de carne e salsichas, têm de ser colocadas perto umas das outras.

UM PERÍODO DE REPOUSO DE 1-2 MINUTOS MELHORA SEMPRE o resultado, sobretudo no caso de alimentos congelados.



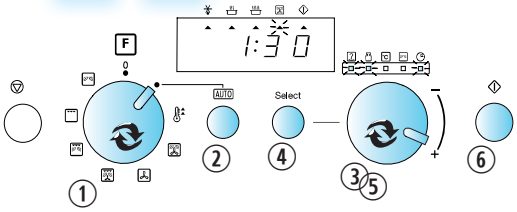
UTILIZE SEMPRE UMA COBERTURA COM ESTA FUNÇÃO, excepto durante o aquecimento de sopas frias, em que não é necessária a cobertura! Se o alimento estiver embalado de tal maneira que seja impossível utilizar a cobertura, a embalagem deverá ser cortada em 2-3 locais para permitir que a pressão excessiva se liberte durante o aquecimento.

O PLÁSTICO deve ser picado com um garfo para libertar a pressão e evitar que rebente, dado que se acumula vapor durante a cozedura.

COZEDURA AUTOMÁTICA

ALIMENTO		QUANTIDADE	SUGESTÕES
	1 **Batatas assadas**	200g - 1Kg	**Pique as batatas** e coloque-as num prato adequado para o microondas. Vire as batatas quando o forno emitir um sinal sonoro. Certifique-se de que o forno, o prato e os alimentos estão quentes.
	2 **Legumes frescos**	200g - 800g	**Corte os legumes** em pedaços iguais. Adicione 2-4 colheres de sopa de água e tape. Mexa quando o forno emitir um sinal sonoro.
	3 **Legumes congelados**	200g - 800g	**Cozinhe com a tampa.** Mexa quando o forno emitir um sinal sonoro.
	4 **Legumes enlatados**	200g - 600g	**Deite fora** a maior parte do líquido e cozinhe num prato próprio para microondas com tampa.
	5 **Pipocas**	90g - 100g	**Prepare apenas um saco** de cada vez.
Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o microondas".			

AR FORÇADO COMBI AUTO



Utilize esta função para cozinhar os alimentos crus ou congelados.

1. **Rode** o botão multi-funções para a posição Auto.
2. **Prima** o botão Auto para seleccionar a função automática desejada.
3. **Rode o botão Adjust** para seleccionar a classe de alimentos pretendida.
4. **Prima o botão Select (o peso predefinido é apresentado).**
5. **Rode o botão Adjust** para definir o peso do alimento.
6. **Prima o botão Start.**

Para frango e lasanha; antes de cozinhar, certifique-se de que os utensílios que vai utilizar são resistentes ao calor do forno e permitem que as microondas passem através deles. Caso contrário, obterá resultados pouco satisfatórios.

Utilize sempre o tabuleiro quando cozinhar biscoitos e pães congelados ou enlatados.
Unte ligeiramente o tabuleiro ou cubra-o com papel adequado.

Durante o uso de programas para biscoitos e pães congelados ou enlatados é necessário efectuar um pré-aquecimento do forno antes de colocar o alimento no seu interior. Quando a temperatura pretendida for alcançada, o forno indicará ao utilizador para introduzir o alimento.

- Abra a porta.
- Coloque o tabuleiro com o alimento nas guias situadas nas paredes da cavidade.
- Feche a porta e reinicie premindo o botão Start.

AR FORÇADO COMBI AUTO

PESOS RECOMENDADOS		
	1 **Frango (800g - 1½Kg)**	**Polvilhe o frango** com sal e condimentos. Unte com óleo caso seja necessário. Coloque num recipiente adequado para fornos microondas. Coloque o recipiente na grelha.
	2 **Lasanha congelada (400g - 1Kg)**	**Coloque num** recipiente adequado para fornos microondas. Coloque o recipiente na grelha.
	3 **Biscoitos** (9-12 unidades)	**Coloque** no tabuleiro ligeiramente untado. Coloque o recipiente no forno quando este lhe solicitar para adicionar os alimentos "Add food".
	4 **Massa para pão enlatada**	**Para ser usada** em alimentos tais como croissants e pães. Coloque os pães no tabuleiro. Coloque o recipiente no forno quando este lhe solicitar para adicionar os alimentos "Add food".
	5 **Pães congelados**	**Para ser usado** com pães congelados já cozinhados. Coloque os pães no tabuleiro. Coloque o recipiente no forno quando este lhe solicitar para adicionar os alimentos "Add food".
Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Ar forçado ou Ar forçado Combi"		

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

A LIMPEZA É A ÚNICA MANUTENÇÃO normalmente necessária.

A FALTA DE LIMPEZA DO FORNO poderá provocar a deterioração da sua superfície, situação que poderá afectar o tempo de vida útil do aparelho e provocar possíveis situações perigosas.

NÃO UTILIZE ESFREGÕES DE METAL ABRASIVOS, PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS, *esfregões de palha de aço, panos arenosos, etc. pois poderão danificar o painel de controlo e as superfícies interior e exterior do forno. Use uma esponja com um detergente suave ou um bocado de rolo de cozinha com limpa vidros. Aplique o limpa vidros no rolo de cozinha.*

NÃO *aponte o spray directamente para o forno.*

EM INTERVALOS REGULARES, especialmente se ocorrerem derramamentos, retire o prato rotativo, o suporte do prato rotativo e limpe a base do forno.

ESTE FORNO FOI CONCEBIDO para funcionar com o prato rotativo no seu lugar.
NÃO utilize o forno microondas quando o prato rotativo for retirado para limpeza.

UTILIZE UM DETERGENTE SUAVE, água e um pano macio para limpar as superfícies interiores, a parte da frente e de trás da porta e a abertura da porta.

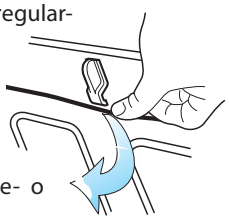
NÃO PERMITA A ACUMULAÇÃO DE GORDURAS ou partículas de alimentos em redor da porta.

PARA A SUJIDADE DIFÍCIL, ferva uma chávena de água no forno durante 2 ou 3 minutos. O vapor irá amolecer a sujidade.

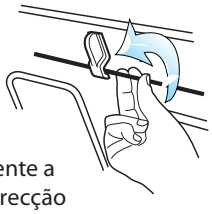
OS ODORES NO INTERIOR DO FORNO PODEM SER ELIMINADOS ADICIONANDO SUMO DE LIMÃO a uma chávena com água, colocando-a no prato rotativo e fervendo durante alguns minutos.

NÃO UTILIZE APARELHOS DE LIMPEZA A VAPOR para limpar o seu forno microondas.

A RESISTÊNCIA DO GRELHADOR não necessita de qualquer tipo de limpeza já que o calor intenso permite queimar quaisquer salpicos, mas o tecto situado por cima da resistência poderá necessitar de ser limpo regularmente. Deverá efectuar essa limpeza com água morna, detergente e uma esponja.



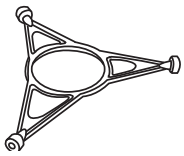
Se não utilizar o grelhador regularmente, deixe- o em funcionamento durante 10 minutos por mês para queimar quaisquer salpicos, de forma a reduzir o risco de provocar um incêndio.



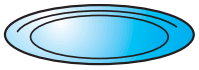
- Empurre cuidadosamente a rosca de fixação em direcção à secção posterior do tecto e de seguida baixe-a para libertar a resistência do grelhador.
- Após a limpeza, coloque a rosca de fixação na sua posição original.

APTOS PARA A MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA:

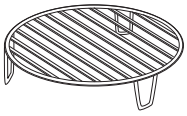
SUPORTE DO PRATO ROTATIVO.



PRATO ROTATIVO DE VIDRO.



CESTO DE ARAME.



TABULEIRO.

SUPORTE PARA BIBERÃO.

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se o forno não funcionar, não chame a assistência antes de verificar os seguintes pontos:

- Se o prato rotativo e o respectivo suporte estão no lugar.
- Se a ficha está bem metida na tomada da parede.
- Se a porta está bem fechada.
- Verifique os fusíveis e certifique-se de que há energia eléctrica em sua casa.
- Verifique se o forno possui uma boa ventilação.
- Aguarde 10 minutos e tente ligar novamente o forno.
- Abra e volte a fechar a porta antes de ligar novamente o forno.

Tudo isto servirá para evitar deslocações desnecessárias do técnico, as quais lhe serão cobradas.

Quando chamar a Assistência, indique o número de série e o número de modelo do forno (ver a etiqueta de assistência). Consulte o seu livro de garantia para mais sugestões.

Se o cabo de alimentação necessitar de ser substituído, deverá sê-lo por um cabo original, o qual está disponível através do nosso serviço de assistência técnica. O cabo eléctrico só deverá ser substituído por um técnico de assistência qualificado.

A assistência apenas deve ser executada por um técnico qualificado. *É perigoso uma pessoa que não um técnico qualificado proceder a qualquer operação de assistência ou reparação, que envolva a remoção de qualquer tampa de protecção contra a exposição à energia das microondas.*

Não retire nenhuma tampa.

SUGESTÕES AMBIENTAIS

A caixa da embalagem pode ser totalmente reciclada tal como confirmado pelo símbolo de reciclagem. Respeite todas as normas locais. Mantenha embalagens potencialmente perigosas (sacos de plástico, poliestireno, etc.) fora do alcance das crianças.

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (WEEE). Ao garantir uma eliminação correcta do produto, evitará possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.

SUGESTÕES AMBIENTAIS

O SÍMBOLO no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico. Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.

A ELIMINAÇÃO deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.

PARA OBTER INFORMAÇÕES MAIS DETALHADAS sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.
ANTES DE DESMANTELAR, corte o cabo eléctrico de forma a que o aparelho não possa ser ligado à corrente eléctrica.

EM CONFORMIDADE COM IEC 60705.

A COMISSÃO ELECTROTÉCNICA INTERNACIONAL criou uma norma para efectuar testes comparativos do desempenho de aquecimento dos diferentes fornos microondas. Recomendamos o seguinte para este forno:

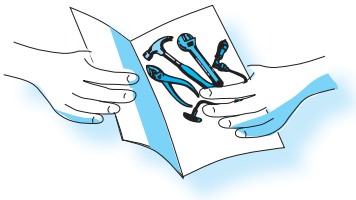
Teste	Quantidade	Tempo aprox	Nível de potência	Recipiente
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pirex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pirex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pirex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Ar forçado 200 °C + 350 W	Pirex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Ar forçado 200 °C + 90 W	Pirex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Ar forçado 225 °C + 350 W	Pirex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 seg	Descongelação rápida	

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

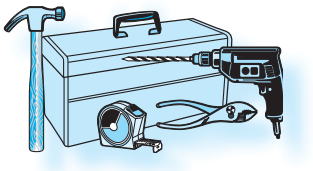
TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO	230 V/50 Hz
ENTRADA DE POTÊNCIA NOMINAL	2800 W
FUSÍVEL	16 A
POTÊNCIA DE SAÍDA MO	900 W
DIMENSÕES EXTERNAS (AXLXP)	455 x 595 x 560
DIMENSÕES INTERNAS (AXLXP)	210 x 450 x 420

INSTALLATION

MONTERING AV MIKROVÅGSUGNEN



FÖLJ MEDFÖLJANDE separata monteringsanvisningar för att installera ugnen.



INNAN MIKROVÅGSUGNEN ANSLUTS

KONTROLLERA ATT SPÄNNINGENPÅ TYPSKYLTEN ÖVERENSSTÄMMER MED SPÄNNINGEN i ditt hem.

KONTROLLERA att ugnsutrymmet är tomt före installationen.

FÖRSÄKRA DIG OM ATT MIKROVÅGSUGNEN INTE ÄR SKADAD. Kontrollera att ugnsluckan stänger ordentligt mot luckans karmar. Töm ugnen och rengör den invändigt med en mjuk, fuktig trasa.

ANVÄND INTE UGNEN om elsladden eller stickproppen är skadad, om ugnen inte fungerar som den ska eller om den skadats på något sätt. Doppa aldrig elsladden eller stickproppen i vatten. Se till att elsladden inte ligger mot heta ytor. Elektriska stötar, brand och andra tillbud kan annars bli följden.

EFTER ANSLUTNINGEN

UGNEN FUNGERAR ENDAST när luckan är ordentligt stängd.

JORDNING AV DENNA MIKROVÅGSUGN är obligatorisk. Tillverkaren åtar sig inget ansvar för personskador eller för skador på djur eller egendom som uppkommer på grund av att ugnen inte jordats på korrekt sätt.

Tillverkaren ansvarar inte för problem som orsakas av att användaren inte har följt dessa anvisningar.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

LÄS NOGGRANT OCH SPAR FÖR FRAMTIDA REFERENS

BRANDFARLIGT MATERIAL FÅR INTE VÄRMAS ELLER FÖRVARAS i eller nära ugnen. Avgivna gaser och ångor kan medföra brand- eller explosionsrisk.

ANVÄND INTE MIKROVÅGSUGNEN för att torka textilier, papper, kryddor, örter, trä, blommor, frukt eller andra brännbara material. Det kan börja brinna.

OM ELD UPPSTÅR I ELLER UTANFÖR UGNEN, ELLER OM DET KOMMER RÖK FRÅN DEN, håll ugnsluckan stängd och stäng av ugnen. Dra ut sladden eller stäng av strömmen vid säkringen.

ÖVERHETTA INTE MATEN. Det kan börja brinna.

LÄMNA INTE UGNEN UTAN TILLSYN, särskilt inte om maten värms i papper, plast eller andra brännbara material. Papper kan förkolna eller brinna och vissa plaster kan smälta när mat värms.

FRÄTANDE KEMIKALIER och ångorfår inte användas i denna mikrovågsugn. Ugnar av denna typ är endast avsedda för värmning och tillagning av mat. De är inte avsedda för industri- eller laboratorieändamål.

LÅT BARA BARN *använda ugnen under uppsikt av en vuxen och efter att ha fått noggranna instruktioner, så att barnet kan använda ugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med felaktig användning.*
DENNA UGN ÄR INTE AVSEDD ATT *användas av personer (även barn) med nedsatt fysisk eller sensorisk förmåga, om de inte övervakas och instrueras av en person som ansvarar för deras säkerhet.*
ÅTKOMLIGA DELAR AV UGNEN KAN BLI HETA *under användningen. Se till att barn vistas på avstånd.*

ANVÄND INTE *mikrovågsugnen för att värma mat eller vätskor i lufttäta behållare. Om det skapas övertryck i behållaren kan den explodera eller skada dig när du öppnar den.*

KONTROLLERA REGELBUNDET ATT LUCKANS TÄTNINGSLISTER *och ytorna runt luckan inte är skadade. Använd inte ugnen om du upptäcker någon skada, utan se först till att den repareras av en behörig servicetekniker.*

ÄGG

HELA ÄGG, MED ELLER UTAN SKAL, FÅR INTE KOKAS ELLER VÄRMAS I UGNEN. De kan explodera, även efter att tillagningen har avslutats.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

ALLMÄNNA ANVISNINGAR

Denna mikrovågsugn är uteslutande avsedd för hushållsbruk!

Ugnen får inte startas *med mikrovågor utan att det finns mat i den. Annars är risken stor att ugnen skadas.*

Ställ in ett glas vatten i ugnen när du ska öva inställningar av olika slag. Vattnet absorberar mikrovågsenergin så att ugnen inte tar skada.

Använd inte ugnsutrymmet för förvaring.

Metallklämmor och förslutningar *som innehåller metalltrådar måste avlägsnas från plast- och papperspåsar innan påsarna placeras i ugnen.*

FRITERING

Använd inte ugnen för fritering. Det är omöjligt att kontrollera oljans temperatur.

Använd grytlappar eller grytvantar för att undvika brännskador när du tar ut heta kokkärl och formar ur ugnen.

VÄTSKOR

T.ex. drycker, vatten. Vätskans kokpunkt kan överskridas utan att det syns några bubblor. Det finns då risk att vätskan plötsligt kokar över. Följ anvisningarna nedan för att undvika detta:

1. nvänd inte kärl med raka sidor och smala halsar.
2. Rör i vätskan innan du ställer in kärlet i ugnen och låt en tesked stå i kärlet.
3. Låt kärlet stå en kort stund efter värmningen och rör igen innan du tar ut kärlet ur ugnen.

FÖRSIKTIGHET

Skaffa mer information i en kokbok för mikrovågsugnar. Detta är speciellt viktigt när du skall laga eller värma mat som innehåller alkohol.

Efter att barnmat i nappflaska *eller barnmatsburkar har värmts i ugnen måste du alltid kontrollera temperaturen och röra i maten innan du serverar den. Då kan du vara säker på att värmen är jämnt fördelad samtidigt som du undviker risken för skållning eller brännskador.*

Ta av lock och nappar innan maten värms!

TILLBEHÖR

ALLMÄNNA ANVISNINGAR

PÅ MARKNADEN finns det många olika sorters tillbehör. Försäkra dig om att de är lämpade för mikrovågsugnar innan du gör några inköp.

KONTROLLERA ATT DE KÄRL du tänker använda för matlagningen är ugns- och mikrovågssäkra.

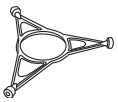
KONTROLLERA ATT DEN MAT OCH DE TILLBEHÖRsom ställs in i ugnen inte kommer i direkt kontakt med ugnsutrymmets väggar eller tak.
Detta gäller speciellt tillbehör som helt eller delvis är tillverkade av metall.

OM TILLBEHÖR SOM INNEHÅLLER METALLkommer i kontakt med ugnens väggar eller tak när ugnen används kan det bildas gnistor och ugnen kan skadas.

FÖRSÄKRA dig alltid om att glasplattan kan snurra fritt innan du startar ugnen.

RULLSTÖD

RULLSTÖDET SKA SITTA under glasplattan. Placera aldrig något annat tillbehör på detta stöd.



- Montera rullstödet i ugnen.

GLASPLATTA

DEN ROTERANDE GLASPLATTAN skall användas vid samtliga tillagningsmetoder. Den samlar upp droppande vätskor och matpartiklar som annars skulle fläcka och smutsa ned ugnens interiör.

- Placera glasplattan på rullstödet.

BAKPLÅT

ANVÄND BAKPLÅTEN vid tillagning med varmluft eller grillning. Använd den aldrig i kombination med mikrovågor.

BAKGALLER

ANVÄND BAKGALLRET vid tillagning och bakning med varmluft, grill, varmluft kombi, auto varmluft kombi eller turbogrill kombi.

VID GRILLNING UTAN MIKROVÅGOR skall bakgallret placeras ovanpå bakplåten så att maten hamnar närmare grillelementet i ugnstaket.

NAPPFLASKSTÖD

ANVÄND NAPPFLASKSTÖDET VID värmning av barnmat i flaskor som är för höga för att stå upprätta utan stöd i ugnen. Se även avsnittet "Försiktighetsåtgärder" för mer information om värmning av barnmat.

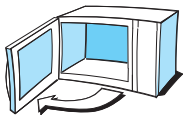
STARTSKYDD / BARNSPÄRR

DENNA AUTOMATISKA SÄKERHETSFUNKTION AKTIVERAS EN MINUT EFTER ATT UGNEN HAR ÅTERGÅTT TILL VILOLÄGE". (Ugnen är i viloläge när 24-timmarsklockan visas i teckenfönstret eller, om klockan inte har ställts, när teckenfönstret är släckt).

FÖR ATT KOPPLA UR BARNSPÄRREN måste ugnsluckan öppnas och stängas. Annars visas "*door*" i teckenfönstret".

AVBRYTA ELLER STOPPA TILLAGNINGEN

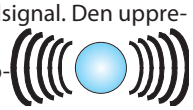
Avbryt tillagningen så här:
Öppna ugnsluckan när du vill avbryta tillagningen för att kontrollera, vända eller röra om i maten. Inställda funktioner bibehålls i 10 minuter.



Om du vill fortsätta tillagningen:
Stäng ugnsluckan och tryck på startknappen EN GÅNG. Tillagningen fortsätter då från den punkt där programmet avbröts.
Trycker du på startknappen TVÅ GÅNGER ökas tiden med 30 sekunder.

Om du vill avsluta tillagningen:
tar du ut maten, stänger luckan och trycker in stoppknappen.

När tiden gått ut hörs en ljudsignal. Den upprepas en gång i minuten i 10 minuter. Tryck på stoppknappen eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.



Anmärkning: Om luckan öppnas och sedan stängs behålls de aktuella inställningarna endast i 60 sekunder efter avslutad tillagning.

TILLAGNINGSGRAD

Det går att välja tillagningsgrad tillsammans med följande funktioner:
Automatisk uppvärmning
Automatisk tillagning
Automatisk varmluft kombi
I ovan nämnda funktioner har du möjlighet att själv styra slutresultatet med hjälp av funktionen Justera tillagningsgraden. Tack vare denna funktion kan du ställa in en sluttemperatur som är högre eller lägre än standardinställningens.

TILLAGNINGSGRAD	
Läge	Effekt
Hi 2	**Ger den högsta sluttemperaturen**
Hi 1	**Ger högre sluttemperatur**
- - - -	**Standardinställning**
Lo 1	**Ger lägre sluttemperatur**
Lo2	**Ger den lägsta sluttemperaturen**

När någon av dessa funktioner används väljer ugnen standardinställningen. Med denna inställning erhåller du normalt det bästa resultatet. Men om maten du värmde blev för het för att ätas omedelbart kan du enkelt justera detta innan du använder funktionen nästa gång. Detta gör du genom att välja en Tillagningsgrad med inställningsknappen alldeles efter att du tryckt på startknappen.

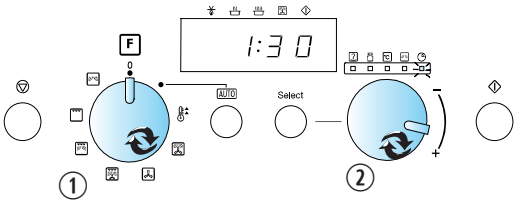
Anmärkning:
Det går endast att välja eller ändra tillagningsgraden under de 20 första sekunderna.

KYLNING

När en funktion har avslutats kör ugnen ett kylningsprogram. Detta är normalt.
När proceduren är klar stängs ugnen av automatiskt.

Avkylningsproceduren kan avbrytas genom att öppna luckan utan att ugnen skadas.

TIMER

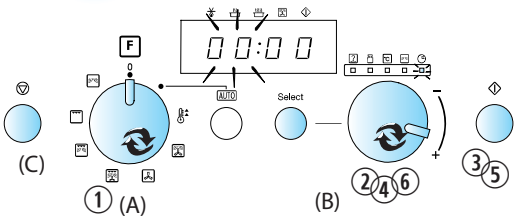


Använd den här funktionen när du behöver en timer för att ta exakt tid vid äggkokning eller när en deg ska jäsa vid bakning osv.

1. **Vrid funktionsknappen** till nolläget.
2. **Vrid inställningsknappen** för att ställa in önskad tidslängd.

   Timern startar automatiskt nedräkningen efter 1 sekund.
   Det hörs en ljudsignal när nedräkningen är klar.

KLOCKA

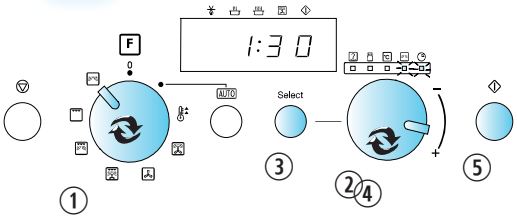


När ugnen ansluts till elnätet första gången och efter ett strömavbrott visas inga tecken i teckenfönstret. Om klockan inte ställs förblir teckenfönstret släckt tills en tillagningstid ställs in.

1. **(A). Vrid funktionsknappen** till nolläget.
2. **(B). Håll Select-knappen intryckt** (i 3 sekunder) tills den vänstra siffran (timmar) börjar att blinka.
3. **Vrid på inställningsknappen** tills aktuell tid (timmar) visas.
4. **Tryck på Select-knappen** igen. (De två högra siffrorna (minuter) blinkar).
5. **Vrid på inställningsknappen** tills aktuell tid (minuter) visas.
6. **Tryck på Select-knappen** igen.

Klockan är nu inställd och i funktion.
Om du vill ta bort Klockan från displayen när den väl är inställd, trycker du på Select-knappen i tre sekunder, därefter trycker du på Stoppknappen (C).
För att koppla in klockfunktionen igen följer du anvisningarna ovan.
Anmärkning: Håll ugnsluckan öppen när du ställer klockan. Du har då 10 minuter på dig för att ställa klockan. Annars har du bara 60 sekunder på dig för varje enskilt steg.

TILLAGNING OCH VÄRMNING MED MIKROVÅGOR



ANVÄND DENNA FUNKTION för normal tillagning och uppvärmning av grönsaker, fisk, potatis och kött.

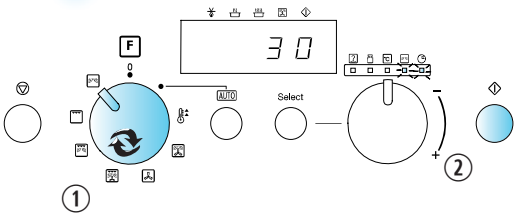
1. **VRID FUNKTIONSKNAPPEN** till mikrovågsläget.
2. **VRID INSTÄLLNINGSKNAPPEN** för att ställa in tillagningstiden.
3. **TRYCK PÅ SELECT-KNAPPEN** för att välja effektnivå.
4. **VRID INSTÄLLNINGSKNAPPEN** för att ställa in önskad effektnivå.
5. **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

NÄR TILLAGNINGEN HAR BÖRJAT:
kan du enkelt öka tiden med 30 sekunder genom att trycka på startknappen. *Varje tryck ökar tiden* med 30 sekunder. Du kan också minska eller öka tiden genom att vrida på inställningsknappen.
DU KAN VÄXLA MELLAN TILLAGNINGSTID och effektnivå genom att trycka på Select-knappen. Båda kan kan ändras under tillagningen genom att vrida inställningsknappen efter valet.

VAL AV EFFEKTNIVÅ

ENDAST MIKROVÅGOR	
EFFEKT	ANVÄNDNING:
JET (900 W)	**UPPVÄRMNING AV DRYCKER,** vatten, klara soppor, kaffe, te och annan mat med hög vattenhalt. Om rätten innehåller ägg eller grädde bör ett lägre effektläge väljas.
750 W	**TILLAGNING AV** fisk, grönsaker, kött, etc.
650 W	**TILLAGNING** av rätter som inte kan röras om.
500 W	**FÖRSIKTIG TILLAGNING AV T.EX.** såser med hög proteinhalt, ost- och äggrätter samt för att avsluta tillagningen av gryträtter.
350 W	**SJUDNING AV STUVNINGAR,** smälta smör.
160 W	**UPPTINING.** Mjukgöring av smör och ost.
90 W	**VARMHÅLLNING**
0 W	**INSTÄLLNING** av ståtid.

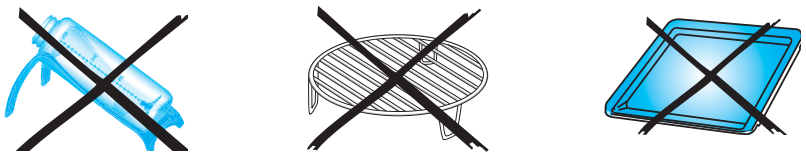
JET START (SNABBSTART)



Använd denna funktion för snabb uppvärmning av mat med hög vattenhalt såsom klara soppor, kaffe eller te.

1. **Vrid funktionsknappen** till mikrovågsläget.
2. **Tryck på startknappen.**

Denna funktion startar automatiskt med full mikrovågseffekt och tillagningstiden inställd på 30 sekunder. *Varje tryck ökar tiden* med 30 sekunder. Du kan också minska eller öka tiden genom att vrida på inställningsknappen efter att funktionen har startat.



MANUELL UPPTINING

Följ anvisningarna i "Tillagning och uppvärmning med mikrovågor" och välj effektnivål 160 W vid manuell upptining.

Övervaka och kontrollera maten då och då. Snart vet du av erfarenhet vilken tid som krävs för olika mängder mat.

Fryst mat i plastpåsar, plastfolie eller pappersförpackningar kan placeras direkt i ugnen under förutsättning att förpackningen inte har några delar i metall (t.ex. förslutningar med metalltråd).

Formen på förpackningen inverkar på upptiningstiden. Mat i platta förpackningar tinar fortare än omfångsrika och massiva block.

Separera delarna när de börjar tina. Enskilda skivor tinar snabbare.

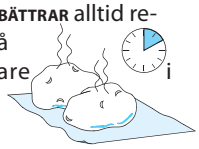
Skydda de tunnaste delarna (t.ex. kycklinglår och kycklingvingar) med små bitar aluminiumfolie när de börjar bli varma.

Vänd på stora matstycken efter halva upptiningstiden.

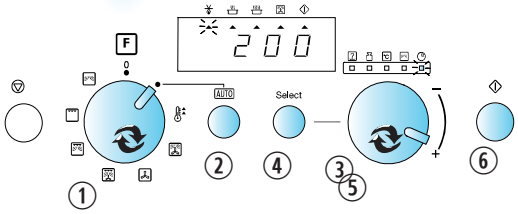
Kokt mat, stuvningar och köttsåsertinar bättre om du rör i dem under upptiningen.

Det är bättre att tinalite för lite och låta upptiningen avslutas under ståtiden.

Ståtiden efter upptiningenförbättrar alltid resultatet eftersom värmen då sprids och fördelas jämnare i hela livsmedlet.



JET DEFROST (SNABBUPPTINING)

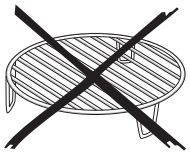


Använd den här funktionen enbart när nettovikten är mellan 100 g - 3 Kg.
Placera alltid maten på glastallriken.

1. **Vrid funktionsknappen** till Auto-läget.
2. **Tryck på** Auto-knappen för att välja önskad automatisk funktion.
3. **Vrid inställningsknappen** för att välja önskad matsort.
4. **Tryck på Select-knappen (den förinställda vikten visas).**
5. **Ställ in vikten** med inställningsknappen.
6. **Tryck på startknappen.**

Halvvägs genom upptiningsprocessen stannar ugnen med uppmaningen "tUrn Food" (VÄND MATEN).
- Öppna luckan.
- Vänd maten.
- Stäng ugnsluckan och tryck på startknappen.

Obs!: Ugnen fortsätter automatiskt efter två minuter. om maten inte har blivit vänd. I detta fall tar upptiningen längre tid.

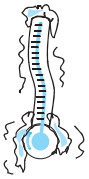


JET DEFROST (SNABBUPPTINING)

Ugnen behöver veta matens nettovikt.

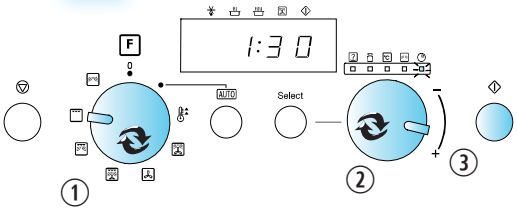
FRYST MAT:
Om vikten är lägre eller högre än den rekommenderade vikten: Följ instruktionerna i "Tilllagning och Uppvärmning med mikrovågor" och välj 160 W för upptining.

FRYST MAT:
Om matens temperatur är högre än djupfryst (-18°C) ställer du in en lägre vikt.
Om maten är kallare än djupfryst (-18°C) ställer du in en högre vikt.



LIVSMEDEL		MÄNGD	TIPS
	1 **Kött**	**100 g - 2 kg**	Köttfärs, kotletter, köttskivor, stekar.
	2 **Fågel**	**100 g - 3 kg**	Kyckling, hel, delar eller filéer.
	3 **Fisk**	**100 g - 2 kg**	Hel, i skivor eller filéer.
	4 **Grönsaker**	**100 g - 2 kg**	Blandade grönsaker, ärtor, broccoli, etc.
	5 **Bröd**	**100 g - 2 kg**	Limpa, bullar, kuvertbröd.
För mat som inte finns med på denna lista och för mat vars vikt är lägre eller högre än den rekommenderade vikten följer du anvisningarna om "Tillagning och värmning med mikrovågor" och väljer 160 W vid upptining.			

GRILLNING



ANVÄND DENNA FUNKTION för att snabbt ge maten en aptitretande gyllenbrun yta.
FÖR SÅDAN MAT SOM ost, smörgåsar, köttskivor och korvar, placera bakgallret ovanpå bakplåten.

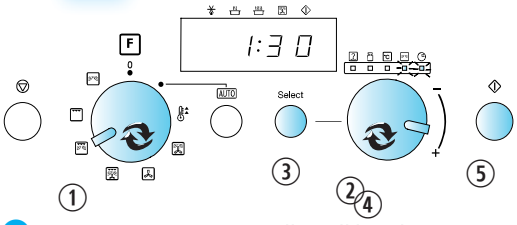
1. **VRID FUNKTIONSKNAPPEN** till grill.
2. **VRID INSTÄLLNINGSKNAPPEN** för att ställa in tillagningstiden.
3. **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

LÄMNA INTE ugnsluckan öppen alltför länge under grillning, eftersom detta får ugnstemperaturen att sjunka.

__KONTROLLERA ATT KÄRLEN SOM SKALL ANVÄNDAS__ för grillning är ugnssäkra och tål grillens höga temperatur.

__ANVÄND__ inte plastredskap när du grillar. De kommer att smälta. Trä och papper är inte heller lämpliga material.

GRILL KOMBI



ANVÄND DEN HÄR FUNKTIONEN FÖR ATT snabbt ge maten en angenämt brun yta, samtidigt som mikrovågorna tillagar maten.

1. **VRID FUNKTIONSKNAPPEN** till "Grill kombi"-positionen.
2. **VRID INSTÄLLNINGSKNAPPEN** för att ställa in önskad effektnivå.
3. **TRYCK PÅ SELECT-KNAPPEN** för att välja tillagningstid.
4. **VRID INSTÄLLNINGSKNAPPEN** för att ställa in tillagningstiden.
5. **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

__KONTROLLERA ATT KÄRLEN__ som skall användas för grillning är ugnssäkra och tål grillens höga temperatur.

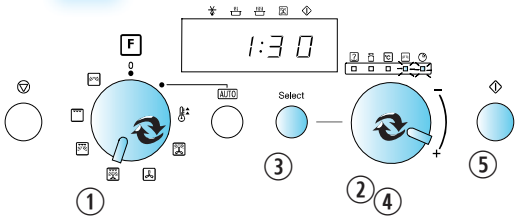
__ANVÄND__ inte plastredskap när du grillar. De kommer att smälta. Trä och papper är inte heller lämpliga material.

NÄR. GRILLFUNKTIONEN ANVÄNDS ÄR MIKROVÅGSEFFEKTEN begränsad till fabriksinställd nivå.
STÄLL MATEN PÅ BAKGALLRET på sådant sätt att luften kan cirkulera ordentligt runt maten.

VAL AV EFFEKTNIVÅ

GRILL KOMBI	
EFFEKT	ANVÄNDNING:
650 W	**TILLAGNING** Grönsaker och Gratänge
350 - 500 W	**TILLAGNING** Fågel och Lasagne
160 - 350 W	**TILLAGNING** Fisk och frysta gratänger
160 W	**TILLAGNING** av kött
90 W	**GRATINERING** av frukt

TURBOGRILL KOMBI



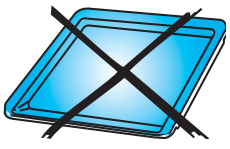
Använd denna funktion för tillagning av rätter såsom gratänger, lasagne, kyckling och bakad potatis.
Placera maten på bakgallret eller glastallriken vid tillagning med denna funktion.

1. **Vrid funktionsknappen** till Turbogrill.
2. **Vrid inställningsknappen** för att ställa in önskad effektnivå.
3. **Tryck på Select-knappen** för att välja tillagningstid.
4. **Vrid inställningsknappen** för att ställa in tillagningstiden.
5. **Tryck på startknappen.**

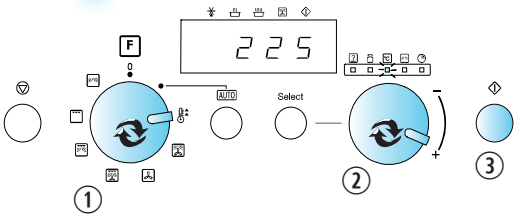
När. grillfunktionen används är mikrovågseffekten begränsad till fabriksinställd nivå.

VAL AV EFFEKTNIVÅ

TURBOGRILL KOMBI	
Effekt	Användning:
650 W	**Tillagning** Grönsaker och Gratänge
350 - 500 W	**Tillagning** Fågel och Lasagne
160 - 350 W	**Tillagning** Fisk och frysta gratänger
160 W	**Tillagning** av kött
90 W	**Gratinering** av frukt
0 W	**Bryning,** enbart under tillagningen



SNABBVÄRMNING



Använd denna funktion för att värma den tomma ugnen.
Ställ ingen mat i ugnen före eller under förvärmningen. Den intensiva hettan bränner maten.

1. **Vrid funktionsknappen** till Snabbvärmning.
2. **Vrid inställningsknappen** för att ställa in värmen.
3. **Tryck på startknappen.**

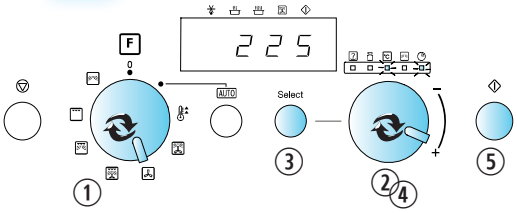
Under uppvärmningen blinkar siffrorna och "PrE HEAt" visas i teckenfönstret med jämna mellanrum tills den inställda temperaturen är uppnådd.

När uppvärmningen har börjat kan temperaturen enkelt ändras med hjälp av funktionsknappen.

Ugnen bibehåller den förinställda temperaturen i 10 minuter innan den stängs av. Under denna tid väntar den på att du ställer in maten och väljer en varmluftsfunktion för tillagning.

Under föruppvärmningen skall ugnen alltid vara tom.

VARMLUFT



Använd den här funktionen för att baka marränger, kakor, sockerkakor, tillaga soufflléer, fåglar och stekar.

1. **Vrid funktionsknappen** till varmluftsläget.
2. **Vrid inställningsknappen** för att ställa in värmen.
3. **Tryck på Select-knappen** för att välja tillagningstid.
4. **Vrid inställningsknappen** för att ställa in tillagningstiden.
5. **Tryck på startknappen.**

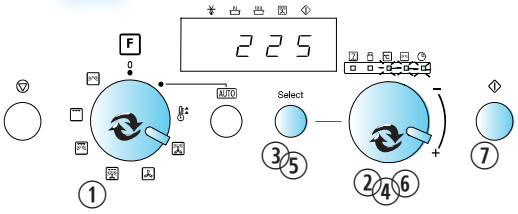
Förinställd temperaturvid val av varmluftsfunktionen är 175°C

Ställ maten på bakgallret på sådant sätt att luften kan cirkulera ordentligt runt maten.

Använd bakplåten vid gräddning av små bakverk såsom kakor och småfranskor.

Under uppvärmningen blinkar siffrorna tills den förinställda temperaturen har uppnåtts.
När uppvärmningen har börjat kan temperaturen enkelt ändras med hjälp av inställningsknappen.

VARMLUFT KOMBI



Använd denna funktion för att tillaga ugnsstekt kött, fågel och bakad potatis, fryst, tillagad mat, sockerkakor, bakverk, fisk och puddingar.

1. **Vrid funktionsknappen** till varmluftsläget.
2. **Vrid inställningsknappen** för att ställa in temperaturen.
3. **Tryck på Select-knappen** för att ställa in mikrovågseffekt.
4. **Vrid inställningsknappen** för att ställa in önskad effektnivå.
5. **Tryck på Select-knappen** för att välja tillagningstid.
6. **Vrid inställningsknappen** för att ställa in tillagningstiden.
7. **Tryck på startknappen.**

Ställ maten på bakgallret på sådant sätt att luften kan cirkulera ordentligt runt maten.

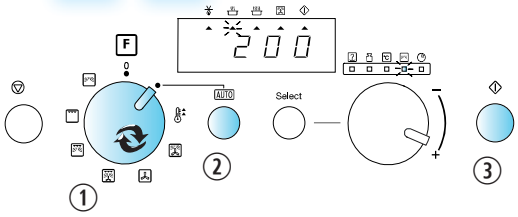
Under uppvärmningen blinkar siffrorna tills den förinställda temperaturen har uppnåtts.

När värmningsprocessen har börjat kan temperaturen enkelt ändras med hjälp av inställningsknappen. Det går även att ändra mikrovågseffekten. När. varmluftsfunktionen används är mikrovågseffekten begränsad till fabriksinställd nivå.

VAL AV EFFEKTNIVÅ

VARMLUFT KOMBI	
Effekt	Användning:
350 W	**Tillagning** av kyckling, fisk och gratänger
160 W	**Tillagning** av stekar
90 W	**Bakning** Bröd & Kakor

AUTOMATISK UPPVÄRMNING

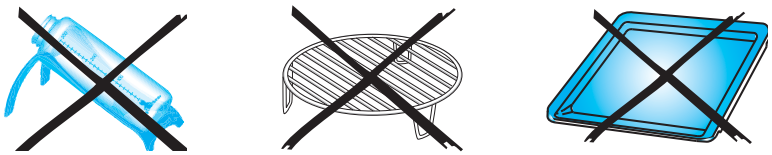


Använd den här funktionen till att värma mat som antingen är frusen eller kall.
Lägg maten på en mikrovågssäker och värmetålig tallrik eller fat.

1. **Vrid funktionsknappen** till Auto-läget.
2. **Tryck på** Auto-knappen för att välja önskad automatisk funktion.
3. **Tryck på startknappen.**

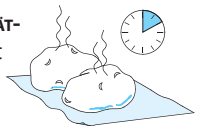
Halvvägs genom tillagningen stannar ugnen och uppmanar dig at "SbrFood" (RÖRA OM MATEN).
- Öppna luckan.
- Rör eller vänd maten.
- Stäng ugnsluckan och tryck på startknappen.

Anmärkning: ugnen fortsätter automatiskt eft2 en minuter om man inte rört eller vänt på maten.



När du lägger upp en rätt på en tallrik för att värma den bör du placera tjockare och kompaktare matingredienser längs tallrikens ytterkanter och tunnare eller lättare ingredienser i mitten.

En ståtid på 1-2 minuter förbättrar alltid resultatet, särskilt för fryst mat.



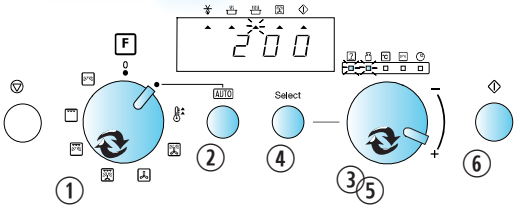
Lägg tunna köttskivor ovanpå varandra i en hög eller lägg dem så att de yttersta delarna lappas över.
Tjockare matstycken, såsom köttfärslimpor och korvar, ska placeras nära varandra.

Gör hål i plastfolie med en gaffel eller liknande så att trycket kan utjämnas när ånga bildas i behållaren under tillagningen.

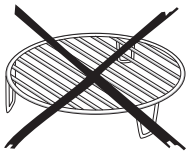
AUTOMATISK UPPVÄRMNING

LIVSMEDEL		TIPS
	1 **Mattallrik** (250g - 600g)	**Tillaga maten** enligt ovanstående rekommendationer. Värm med lock.
	2 **Soppa** (200 - 800 g)	**Värm utan lock i separata** skålar eller i en stor skål.
	3 **Frysta portioner** (250g - 600g)	**Följ anvisningarna på förpackningen,** IE. ventilation, hålstickning och så vidare.
	4 **Mjölk** (100 - 500 g)	**Värm utan lock** och ställ en metallsked i en mugg eller kopp.
	5 **Gryta** (200g - 800 g)	**Värm med lock.**
För mat som inte finns med på denna lista och om vikten är lägre eller högre än den rekommenderade vikten, ska du följa anvisningarna i “Tillagning och värmning med mikrovågor”.		

AUTOMATISK TILLAGNING



Använd denna funktion ENDAST för tillagning. Automatisk tillagning kan bara användas till mat som hör till de kategorier som finns i tabellen.
Lägg maten på en mikrovågssäker och värmetålig tallrik eller fat.

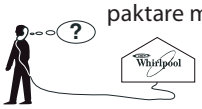


1. **Vrid funktionsknappen** till Auto-läget.
2. **Tryck på** Auto-knappen för att välja önskad automatisk funktion.
3. **Vrid inställningsknappen** för att välja önskad matsort.
4. **Tryck på Select-knappen** (den förinställda vikten visas).
5. **Ställ in vikten** med inställningsknappen.
6. **Tryck på startknappen.**

Halvvägs genom tillagningen stannar ugnen och uppmanar dig att "Stir Food" (RÖRA OM MATEN) eller "turn food" (VÄNDA PÅ MATEN).
- Öppna luckan.
- Rör om maten eller vänd på maten.
- Stäng ugnsluckan och tryck på startknappen.

Anmärkning: ugnen fortsätter automatiskt efter 2 minuter om man inte rört eller vänt på maten.

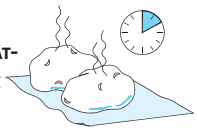
När du lägger upp en rätt på en tallrik för att värma den bör du placera tjockare och kompaktare matingredienser längs tallrikens ytterkanter och tunnare eller lättare ingredienser i mitten.



Använd alltid ett skydd när du använder den här funktionen, förutom vid uppvärmning av kylda soppor. Då behövs inte skyddet. Om maten är förpackad på sådant sätt att det är omöjligt att använda skyddet, ska man skära ett par tre snitt i förpackningen, så att övertrycket kan komma ut under uppvärmningen.

Lägg tunna köttskivor ovanpå varandra i en hög eller lägg dem så att de yttersta delarna lappas över.
Tjockare matstycken, såsom köttfärslimpor och korvar, ska placeras nära varandra.

En stående på 1-2 minuter förbättrar alltid resultatet, särskilt för fryst mat.

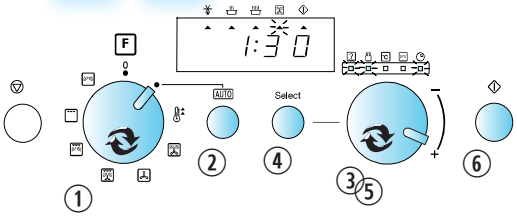


Gör hål i plastfolie med en gaffel eller liknande så att trycket kan utjämnas när ånga bildas i behållaren under tillagningen.

AUTOMATISK TILLAGNING

LIVSMEDEL		MÄNGD	TIPS
	1 **BAKAD POTATIS**	200 g - 1 kg	**STICK HÅL PÅ POTATISARNA** och placera dem på ett mikrovågs- och ugnssäkert fat. Vänd potatisarna när ugnen avger en ljudsignal. Tänk på att ugnen, fatet och maten blir mycket varma.
	2 **FÄRSKA GRÖNSAKER**	200 g - 800 g	**SKÄR UPP GRÖNSAKERNA** i lika stora bitar. Tillsätt 2-4 matskedar vatten och täck över. Rör om när ugnen avger en ljudsignal.
	3 **FRYSTA GRÖNSAKER**	200 g - 800 g	**TILLAGA MED LOCK.** Rör om när ugnen avger en ljudsignal.
	4 **KONSERVERADE GRÖNSAKER**	200 g - 600 g	**HÄLL BORT DET MESTA** av vätskan och tillaga i en mikrovågssäker behållare med lock.
	5 **POPCORN**	90 g - 100 g	**TILLAGA ENDAST** en påse åt gången. Om du behöver mer pop corn, tillaga påsarna en i taget.
FÖR MAT SOM INTE FINNS MED PÅ DENNA LISTA och om vikten är lägre eller högre än den rekommenderade vikten, ska du följa anvisningarna i “Tillagning och värmning med mikrovågor”.			

AUTOMATISK VARMLUFT KOMBI



Använd denna funktion vid tillagning av råa eller frusna livsmedel.

1. **Vrid funktionsknappen** till Auto-läget.
2. **Tryck på** Auto-knappen för att välja önskad automatisk funktion.
3. **Vrid inställningsknappen** för att välja önskad matsort.
4. **Tryck på Select-knappen (den förinställda vikten visas).**
5. **Ställ in vikten** med inställningsknappen.
6. **Tryck på startknappen.**

För kyckling och lasagne; Kontrollera att kärlet du tänker använda är ugnssäkert och att det släpper igenom mikrovågorna. Annars kan resultatet bli misslyckat.

Använd alltid bakplåten vid gräddning av kakor, småbröd och frysta förgräddade småfranskor. **Smörj bakplåten** lätt eller täck den med ett bakpapper.

Vid val av program för gräddning av kakor, småbröd och frysta förgräddade småfranskor behöver ugnen föruppvärmas innan maten kan ställas in. När vald temperatur har uppnåtts kommer ugnen att uppmana dig att ställa in maten.

- Öppna luckan.
- Skjut in bakplåten med maten i skårorna på väggen inuti ugnen.
- Stäng ugnsluckan och tryck på startknappen.

AUTOMATISK VARMLUFT KOMBI

REKOMMENDERADE VIKTER		
	1 **KYCKLING (800G - 1½KG)**	**KRYDDA OCH SALTA** kycklingen. Gnid med olja vid behov. Placera på ett ugns- och mikrovågssäkert fat. Placera fatet på bakgallret.
	2 **FRYST LASAGNE (400G - 1KG)**	**PLACERA PÅ ETT** ugns- och mikrovågssäkert fat. Placera fatet på bakgallret.
	3 **KAKOR** (9-12 stycken)	**LÄGG PÅ DEN** lätt insmorda bakplåten. Ställ in i ugnen när teckenfönstret visar “Add food”.
	4 **DEG PÅ BURK**	**FÖR ATT GRÄDDA** bröd såsom croissanter och småfranskor. Placera småfranskorna på bakplåten. Ställ in i ugnen när teckenfönstret visar “Add food”.
	5 **FRYSTA SMÅFRANSKOR**	**FÖR TILLAGNING** av förbakade frusna småfranskor. Placera det ogräddade brödet på bakplåten. Ställ in i ugnen när teckenfönstret visar “Add food”.
FÖR MAT SOM INTE FINNS MED PÅ DENNA LISTA OCH för mat vars vikt är lägre eller högre än den rekommenderade vikten ska du följa anvisningarna om “varmluft eller varmluft kombi”		

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Rengöring av ugnen är normalt det enda underhåll som krävs.
Om ugnen inte hålls ren kan dess yta ta skada, vilket i sin tur kan reducera ugnens livslängd och orsaka farliga situationer.

Använd inte skursvampar med metall, rengöringsmedel med slipmedel, *stålull, sandiga disktrasor, osv. Det kan skada kontrollpanelen och ugnens övriga ytor. Använd en svamp och ett milt rengöringsmedel eller hushållspapper fuktat med fönsterspray. Spraya fön- sterputsmedlet på hushållspapperet.*
Spraya inte *direkt på ugnsytorna.*

Ta ut glasplattan och rullstödet då och då och rengör ugnsutrymmets botten. Detta är speciellt viktigt om något kokat över eller spillts ut i ugnen.

Glasplattan ska alltid vara på plats när denna mikrovågsugn används.

Använd aldrig ugnen när glasplattan tagits ut för rengöring.

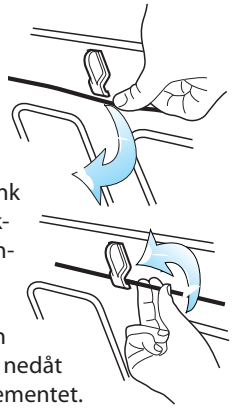
Använd ett milt rengöringsmedel, vatten och en mjuk trasa för att rengöra ugnens invändiga ytor, luckans front och baksida samt öppningens lister.

Se till att det inte samlas fett och matpartiklar på luckans kanter.

Svåra fläckar går lättare att ta bort om du ställer in en kopp med vatten och låter koka i 2-3 minuter. Ångan mjukar upp fläckarna.
Obehaglig lukt i ugnsutrymmet kan motverkas genom att ett glas vatten med citronsaft ställs in i ugnen och får koka i ett par minuter.

Använd aldrig utrustning för ångrengöring när du rengör din mikrovågsugn.

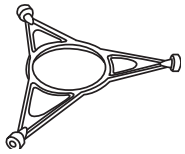
Grillelementet behöver inte rengöras, eftersom den intensiva hettan bränner bort all smuts och allt fettstänk, men ugnstaket ovanför kan behöva rengöras emellanåt.
Rengör med varmt vatten, rengöringsmedel och en svamp. Om grillen inte används regelbundet måste den köras i 10 minuter per månad så att allt fettstänk bränns bort. Detta är viktigt för att reducera brandrisken.



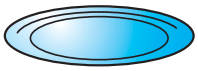
- Skjut försiktigt fästtråden mot baksidan av ugnen och sedan nedåt för att frigöra grillelementet.
- Sätt tillbaka fästtråden efter rengöringen.

KAN MASKINDISKAS:

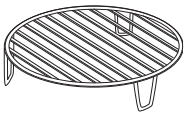
Rullstöd.



Glasplatta.



Bakgaller.



Bakplåt.

Nappflaskstöd.

FELSÖKNING

Om ugnen inte fungerar, kontrollera nedanstående punkter innan du tillkallar service:

- Att glasplattan och rullstödet är på plats.
- Att stickproppen sitter ordentligt i eluttaget.
- Att luckan är ordentligt stängd.
- Att säkringarna är hela och att det inte är strömavbrott.
- Att ugnen har god ventilation.
- Vänta tio minuter och prova sedan om ugnen fungerar.
- Öppna och stäng luckan en gång innan du försöker igen.

Syftet med denna kontroll är att undvika onödiga serviceinsatser som du själv måste bekosta. Uppge ugnens typnummer och serienummer när du tillkallar service (se serviceetiketten). Se garantisedeln för ytterligare information.

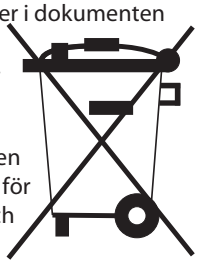
Elsladden får endast bytas ut mot en original elsladd som kan beställas genom vår serviceorganisation. Elsladden får endast bytas ut av en behörig servicetekniker.

Service får endast utföras av en behörig servicetekniker. *Att utföra service eller reparationer som kräver att kåpor som skyddar mot mikrovågsenergi avlägsnas är farligt för alla som saknar erforderlig utbildning.* ***Avlägsna aldrig någon kåpa eller något hölje.***

MILJÖTIPS

Allt förpackningsmaterial kan återvinnas, vilket framgår av återvinningssymbolen. Följ lokala bestämmelser om kassering och avfallshantering. Förvara material såsom plast, polystyren och dylikt utom räckhåll för barn.

Denna produkt är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). (Beträffande elektriskt och elektroniskt avfall). Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, vilket däremot kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.



Symbolen på produkten eller i dokumenten som medföljer produkten anger att denna apparat inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Produkten måste kasseras i enlighet med lokala miljöbestämmelser om avfallshantering.

För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

Gör ugnen obrukbar genom att klippa av elsladden innan den skrotas.

Enligt IEC 60705.

IEC (International Electrotechnical Commission) har utvecklat en standard för jämförande provning av uppvärmningsprestanda hos olika mikrovågsugnar. Vi rekommenderar följande för denna mikrovågsugn:

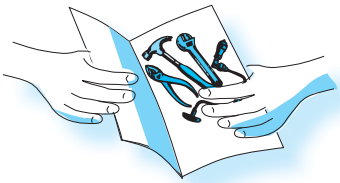
Test	Mängd	Ungefärlig. tid	Effektnivå	Kärl
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Varmluft 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Varmluft 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Varmluft 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 sek	Jet Defrost (Snabbupptining)	

TEKNISKA DATA

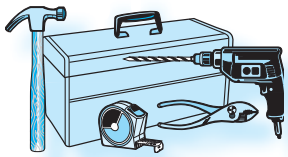
Nätspänning	230 V / 50 Hz
Effektförbrukning	2800 W
Säkring	16 A (UK 13 A)
Mikrovågseffekt	900 W
Utvändiga mått (HxBxD)	455 x 595 x 560
Invändiga mått (HxBxD)	210 x 450 x 420

OPSTILLING

INSTALLATION AF APPARATET



FØLG DEN MEDFØLGENDE installationsvejledning ved installation af apparatet.



FØR TILSLUTNING

KONTROLLÉR, AT SPÆNDINGEN på typepladen svarer til spændingen i hjemmet.

KONTROLLÉR, at ovnen er tom, før den installeres.

KONTROLLÉR, AT OVNEN IKKE ER BESKADIGET. Kontroller, at ovndøren lukker tæt mod dørholderen. Tøm ovnen, og gør den ren indvendig med en blød, fugtig klud.

ANVEND IKKE DETTE APPARAT, hvis netledningen eller stikproppen er beskadiget, hvis det ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet. Dyp ikke netledningen eller stikproppen i vand. Hold netledningen væk fra varme overflader. Ellers er der risiko for elektrisk stød, brand eller anden fare.

EFTER TILSLUTNING

OVNEN KAN KUN anvendes, hvis ovndøren er lukket korrekt.

DETTE APPARAT skal ekstrabeskyttes jvf. stærkstrømsreglementet. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skade på personer, dyr eller ting som følge af manglende overholdelse af lovgivningen.

Producenten fralægger sig ethvert ansvar for problemer, der skyldes manglende overholdelse af disse angivelser.

VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

LÆS DISSE REGLER OMHYGGELIGT, OG GEM DEM TIL SENERE BRUG

OPVARM ELLER ANVEND IKKE BRÆNDBARE MATERIALER i eller tæt ved ovnen. Dampene kan starte en brand eller en eksplosion.

ANVEND IKKE MIKROBØLGEOVNEN til tørring af tekstiler, papir, krydderier, krydderurter, træ, blomster, frugt eller andre brændbare materialer. Det kan resultere i en brand.

HVIS DER GÅR ILD I NOGET I ELLER UDEN FOR OVNEN, ELLER HVIS DER ER SYNLIG RØG: Hold ovndøren lukket og sluk for ovnen. Tag stikket ud af stikkontakten, eller afbryd strømmen ved sikringen eller gruppeafbryderen.

BRUG IKKE FOR LANG TILBEREDNINGSTID. Det kan resultere i en brand.

LAD ALDRIG OVNEN VÆRE UDEN OPSYN, især hvis der anvendes papir, plast eller andre brændbare materialer i forbindelse med en tilberedning. Papir kan forkulle eller brænde, og nogle plasttyper kan smelte under opvarmning af madvarer.

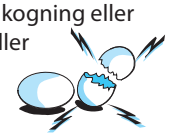
ANVEND IKKE aggressive kemikalier eller dampe i ovnen. Denne type ovn er specielt konstrueret til opvarmning og tilberedning af madvarer. Den er ikke beregnet til industri- eller laboratoriebrug.

LAD KUN BØRN *bruge ovnen under opsyn, og når de har fået tilstrækkelig vejledning til at kunne bruge den på betryggende måde, så de er klar over risikoen ved forkert brug.*
APPARATET ER IKKE BEREGNET TIL *at blive brugt af børn eller personer med fysiske, sensoriske eller mentale handicap, medmindre de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.*
BØRN BØR IKKE OPHOLDE SIG *i nærheden af ovnen, når den er i brug, da dens tilgængelige dele kan blive meget varme.*

ANVEND ALDRIG MIKROBØLGEOVNEN *til opvarmning af noget i en lufttæt, lukket beholder. Trykket i beholderen stiger, så den kan forårsage skade, når den åbnes, eller den kan eksplodere.*
DØRTÆTNINGEN OG OMRÅDET OMKRING DENNE *skal jævnligt efterses for skader. Hvis der er skader i disse områder, må ovnen ikke bruges, før den er repareret af en servicetekniker.*

ÆG

ANVEND IKKE MIKROBØLGEOVNEN til kogning eller opvarmning af hele æg med eller uden skal, da de kan eksplodere, selv når mikrobølgerne ikke varmer længere.



SIKKERHEDSFORSKRIFTER

GENERELT

Denne ovn er udelukkende beregnet til husholdningsbrug!

***Ovnen må ikke bruges uden madvarer** i, når der anvendes mikrobølger. Ellers kan det ødelægge ovnen.*

Hvis du øver sig i brugen af ovnen, skal der sættes et glas vand ind i den. Vandet optager mikrobølgeenergien, så ovnen ikke bliver beskadiget.

Anvend ikke ovnrummet til nogen form for opbevaring.

***Fjern metalposelukkere** fra papir- eller plastposer, inden de anvendes i ovnen.*

FRITURESTEGNING

Anvend ikke mikrobølgeovnen til friturestegning. Olietemperaturen kan ikke kontrolleres.

Anvend grydelapper eller ovnhandsker for at undgå at brænde fingrene ved berøring af beholdere, ovndele eller pander efter tilberedning.

OPVARMNING AF VÆSKER

For eksempel drikkevarer eller almindeligt vand.

Overophedning af væsken op over kogepunktet kan ske, uden at der kommer bobler. Det kan medføre, at den varme væske pludselig koger over.
Tag følgende forholdsregler for at undgå dette:

1. Undgå anvendelse af cylindriske beholdere med smalle åbninger.
2. Rør rundt i væsken, før beholderen sættes i ovnen, og lad skeen blive i beholderen.
3. Efter opvarmningen skal beholderen hvile et øjeblik. Rør atter rundt, og tag beholderen forsigtigt ud af ovnen.

FORSIGTIG

Se altid i kogebogen til mikrobølgeovnen efter råd og vejledning. Det gælder specielt, hvis du tilbereder mad, der indeholder alkohol.

***Når du har opvarmet babymad** eller væske i en sutteflaske eller beholder, bør du altid røre rundt og kontrollere temperaturen før servering. Så sikrer du, at varmen er jævnt fordelt, og du undgår risikoen for skoldning eller vabler.*
Fjern altid låg og sut før opvarmning!

TILBEHØR

GENERELT

Der er et stort udvalg af tilbehør på markedet. Før indkøb skal du sikre dig, at det er velegnet til brug i mikrobølgeovn.

Kontrollér, at du bruger tilbehør, der er ovnfast og tillader mikrobølgerne at passere.

Når mad og tilbehør placeres i mikrobølgeovnen, skal du sikre dig, at det ikke berører ovnsiderne.

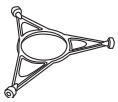
Dette er specielt vigtigt ved tilbehør af metal eller med metaldele.

Hvis tilbehør, der indeholder metal, kommer i berøring med ovnrummet, mens ovnen er i brug, kan der opstå gnister, og ovnen kan beskadiges.

Inden du tænder for ovnen, skal du altid sikre dig, at drejetallerkenen kan dreje frit.

DREJEKRYDS

Anvend drejekrydset under glasdrejetallerkenen. Sæt aldrig andet udstyr på drejekrydset.



↷ Monter drejekrydset i ovnen.

GLASDREJETALLERKEN

Brug glasdrejetallerkenen ved alle former for tilberedning. Den opsamler dryppende safter og madrester, der ellers ville brænde fast på ovnbunden.

↷ Anbring glasdrejetallerkenen på drejekrydset.

BAGEPLADE

Brug kun bagepladen, når du tilbereder med varmluft eller grill. Brug den aldrig i kombination med mikrobølger.

RIST

Brug risten, når der tilberedes og bages med varmluft, grill, varmluft kombi, automatisk varmluft kombi eller turbogrill kombi.

Når du griller uden mikrobølger, skal du placere risten på bagepladen, så madvaren kommer tættere på grillelementet i loftet.

SUTTEFLASKEHOLDER

Benyt sutteflaskeholderen til opvarmning af babymad i flasker, der er for høje til at kunne stå oprejst i ovnen.

Se desuden afsnittet "Forholdsregler" for yderligere oplysninger om opvarmning af babymad.

STARTBESKYTTELSE / BØRNESIKRING

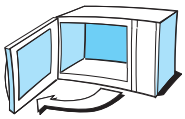
Denne automatiske sikkerhedsfunktion aktiveres et minut efter, at ovnen er gået i "standby". (Ovnen er i "standby"-tilstand, når 24-timers uret vises, eller (hvis uret ikke er indstillet) displayet er tomt).

Døren skal åbnes og lukkes igen, f.eks. når der sættes mad i ovnen, før sikkerhedslåsen udløses. Ellers vises ordet "door" (dør) i displayet.

door

AFBRYDELSE ELLER STANDSNING AF EN TILBEREDNING

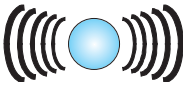
Afbrydelse af en tilberedning:
Ved at åbne døren kan du afbryde tilberedningen for at kontrollere, vende eller røre i maden. Indstillingen huskes i 10 minutter.



Hvis tilberedningen ikke skal fortsætte:
Tag maden ud af ovnen, luk ovnlågen og tryk på STOP-knappen.

For at fortsætte tilberedningen:
Luk ovndøren, og tryk på Start-knappen ÉN GANG. Tilberedningen genoptages, hvor den blev afbrudt.
Når der trykkes på Start-knappen TO GANGE, øges tilberedningstiden med 30 sekunder.

Der lyder et bip hvert minut i 10 minutter, når tilberedningen er afsluttet.
Tryk på STOP-knappen, eller åbn ovndøren for at stoppe signalet.



Bemærk: Ovnen husker kun indstillingen i 60 sekunder, hvis ovndøren åbnes og lukkes igen, når tilberedningen er afsluttet.

PROGRAMAFVIGELSE

Programafvigelse er tilgængelig i følgende funktioner:
Auto Reheat (automatisk opvarmning)
Auto-tilberedning
Auto-varmluft kombi
I de ovennævnte funktioner kan du selv kontrollere slutresultatet med programafvigelsesfunktionen. Med denne funktion kan du indstille en højere eller lavere sluttemperatur i forhold til standardindstillingen.

PROGRAMAFVIG	
Niveau	Effekt
Hi 2	**Giver højeste sluttemperatur**
Hi 1	**Giver højere sluttemperatur**
- - - -	**Standardindstilling**
Lo 1	**Giver lavere sluttemperatur**
Lo2	**Giver laveste sluttemperatur**

Ved anvendelse af en af disse funktioner skal ovnen være i standardindstilling. Denne indstilling giver normalt det bedste resultat. Men hvis den opvarmede mad er blevet for varm til at spise med det samme, er det nemt at justere dette, før funktionen bruges næste gang. Det gøres ved at vælge et trin i Programafvig med justeringsknappen, når der er trykket på Start-knappen.

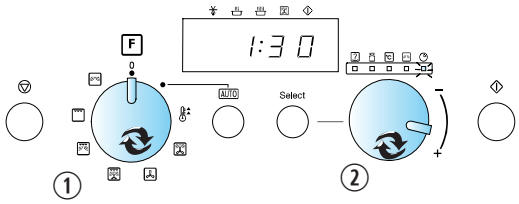
Bemærk:
Programafvigelsen kan kun indstilles eller ændres i de første 20 sekunder af funktionen.

AFKØLING

Når en funktion er færdig, starter ovnen afkølingsproceduren. Det er helt normalt. Herefter slukkes ovnen automatisk.

Ved at åbne døren kan du afbryde afkølingsproceduren, uden at det beskadiger ovnen.

MINUTUR (TIMER)

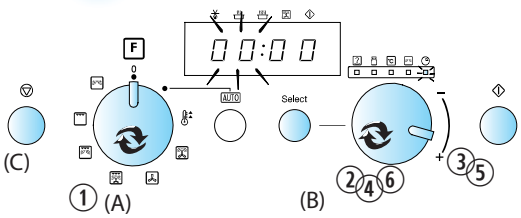


Anvend denne funktion, når der er brug for et minutur til at måle den nøjagtige tid for f.eks. kogning af æg, pasta eller hævning af dej.

1. **Drej multifunktionsknappen** til nul-positionen.
2. **Drej justeringsknappen** for at indstille den tid, der skal gå.

Minuturet starter automatisk nedtællingen efter 1 sekund.
Der høres et signal, når nedtællingen er slut.

UR

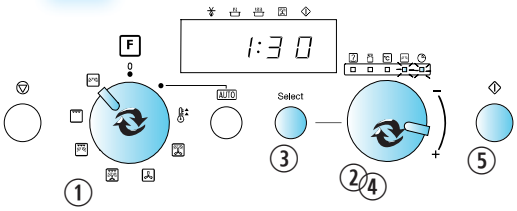


Når ovnen sluttes til en stikkontakt første gang eller efter en strømafbrydelse, er displayet tomt. Hvis uret ikke er indstillet, er displayet tomt, indtil tilberedningstiden indstilles.

1. **(A). Drej multifunktionsknappen** til nul-positionen.
2. **(B). Tryk på Select-knappen** (i 3 sekunder), indtil venstre ciffer (timetallet) blinker.
3. **Drej justeringsknappen** for at indstille timetallet.
4. **Tryk på Select-knappen** igen. (De to cifre til højre (minuttallet) blinker).
5. **Drej justeringsknappen** for at indstille minuttallet.
6. **Tryk på Select-knappen** igen.

Nu er uret stillet, og det går.
Uret kan fjernes fra displayet, når det er indstillet: Tryk først på Clock-knappen igen i 3 sekunder, og derefter på Stop-knappen (C).
For atter at starte urfunktionen, følges ovenstående procedure.
Bemærk: Ovndøren skal stå åben, mens uret stilles. Der er nu 10 minutter til at indstille uret i. Hvert trin skal udføres inden for 60 sekunder.

TILBEREDNING OG OPVARMNING MED MIKROBØLGER



BRUG DENNE FUNKTION til normal tilberedning og genopvarmning af f.eks. grøntsager, fisk, kartofler og kød.

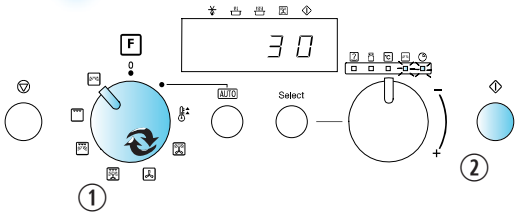
1. **DREJ MULTIFUNKTIONSKNAPPEN** til mikrobølge-positionen.
2. **DREJ JUSTERINGSKNAPPEN** for at indstille tilberedningstiden.
3. **TRYK PÅ SELECT-KNAPPEN** for at vælge effektniveau.
4. **DREJ JUSTERINGSKNAPPEN** for at indstille det ønskede effektniveau.
5. **TRYK PÅ START-KNAPPEN.**

NÅR TILBEREDNINGEN ER STARTET:
Ved at trykke på Start-knappen kan du nemt forlænge tiden med 30 sekunder ad gangen. *Hvert tryk* øger tiden med 30 sekunder. Du kan også forkorte eller forlænge tiden ved at dreje på justeringsknappen.
NÅR DU TRYKKER PÅ SELECT-KNAPPEN, kan du skifte mellem tilberedningstid og effektniveau. Begge kan ændres under tilberedningen ved at dreje på justeringsknappen efter valg.

VALG AF EFFEKT

KUN MIKROBØLGER	
EFFEKT	ANBEFALET BRUG:
JET (900 W)	**OPVARMNING AF DRIKKEVARER,** vand, klar suppe, kaffe, te eller andre madvarer med højt vandindhold. Hvis maden indeholder æg eller fløde, vælges en lavere effekt.
750 W	**TILBEREDNING AF** fisk, kød, gratin osv.
650 W	**TILBEREDNING** af retter, der ikke kan omrøres.
500 W	**RETTER, DER KRÆVER** påpasselighed (f.eks. saucer med højt proteinindhold, oste- og æggeretter) og færdigtilberedning af sammenkogte retter.
350 W	**VIDEREKOGNING AF RAGOUT,** smeltning af smør.
160 W	**OPTØNING.** Blødgøring af smør og ost.
90 W	**VARMHOLDNING**
0 W	**INDSTILLING** af hviletiden.

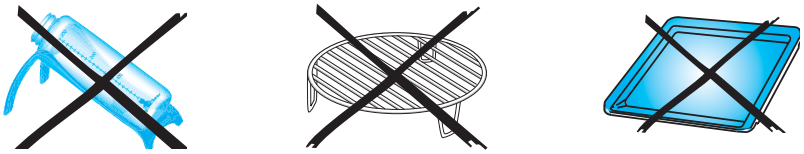
JET START



Denne funktion bruges til hurtig opvarmning af madvarer med stort vandindhold, f.eks. klar suppe, kaffe eller te.

1. **Drej multifunktionsknappen** til mikrobølge-positionen.
2. **Tryk på Start-knappen.**

Denne funktion starter automatisk med maks. mikrobølgeeffekt og tilberedningstiden indstillet til 30 sekunder. *Hvert tryk øger tiden* med 30 sekunder. Du kan også ændre tiden ved at dreje på justeringsknappen for at forlænge eller forkorte tiden, efter at funktionen er startet.



MANUEL OPTØNING

Følg vejledningen for "tilberedning og opvarmning med mikrobølger", og vælg effektniveauet 160 W ved manuel optøning.

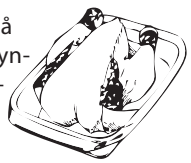
Se jævnligt til maden. Med lidt erfaring lærer du den korrekte tid til de forskellige mængder.

Frosne madvarer i plastposer, husholdningsfolie eller kartonæsker kan sættes direkte i ovnen, forudsat at materialet ikke indeholder metaldele (f.eks. metalposelukkere).

Pakningens facon har indflydelse på optøningstiden. Flade pakker tør hurtigere op end tykke.

Adskil stykkerne, efterhånden som de tør op. Enkeltfrosne stykker tør hurtigere op.

Beskyt dele af maden med små stykker alufolie, hvis de begynder at blive varme (f.eks. kyllingelår og den yderste del af kyllingevinger).

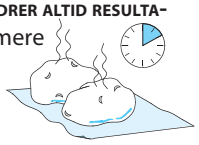


Vend store stykker efter halvdelen af optøningstiden.

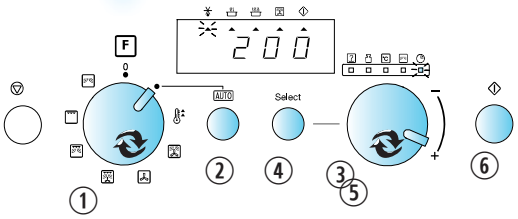
Kogte madvarer, gryderetter og kødsovse tør lettere op, hvis der røres rundt under optøningen.

Ved optøning anbefales det ikke at tø madvarerne helt op, men lade den endelige optøning afslutte under hviletiden.

Hviletid efter optøning forbedrer altid resultatet, da varmen fordeler sig mere jævnt i maden.



JET-OPTØNING



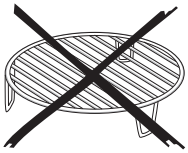
Denne funktion må kun bruges, hvis nettovægten er mellem 100 g - 3 kg.
Anbring altid madvarerne på glasdrejetallerkenen.

1. **Drej multifunktionsknappen** til Auto-positionen.
2. **Tryk på Auto-knappen** for at vælge den ønskede auto-funktion.
3. **Drej justeringsknappen** for at vælge den ønskede fødevaregruppe.
4. **Tryk på Select-knappen (standardvægten vises).**
5. **Drej justeringsknappen** for at indstille madens vægt.
6. **Tryk på Start-knappen.**

Halvvejs gennem optøningen stopper ovnen, og displayet viser turn Food (vend maden).

- Åbn døren.
- Vend maden.
- Luk døren, og genstart ved at trykke på Start-knappen.

Bemærk: Ovnen fortsætter automatisk efter 2 min., hvis maden ikke er blevet vendt. I så fald bliver optøningstiden længere.

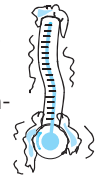


JET-OPTØNING

Ved denne funktion skal ovnen "kende" madens nettovægt.

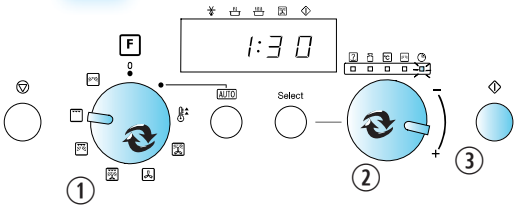
FROSNE MADVARER:
Hvis vægten er over eller under den anbefalede vægt: Følg fremgangsmåden for "Tilberedning og opvarmning med mikrobølger", og vælg 160 W til optøning.

FROSNE MADVARER:
Hvis maden er varmere end dybfrosttemperaturen(-18°C), skal der vælges en lavere vægtindstillng.
Hvis maden er koldere end dybfrosttemperaturen (-18°C), skal du vælge en højere vægtindstilling.



MADVARER		MÆNGDE	TIPS
	1 **Kød**	**100 g - 2 kg**	Hakkekød, koteletter, bøffer eller stege.
	2 **Fjerkræ**	**100 g - 3 kg**	Kylling, hele stykker eller fileter.
	3 **Fisk**	**100 g - 2 kg**	Hele, koteletter eller fileter.
	4 **Grøntsager**	**100 g - 2 kg**	Blandede grøntsager, ærter, broccoli osv.
	5 **Brød**	**100 g - 2 kg**	Brød, boller eller rundstykker.
Hvis de pågældende madvarer ikke er nævnt i tabellen og hvis vægten er over eller under den anbefalede vægt, anbefales det at bruge fremgangsmåden for "Tilberedning og opvarmning med mikrobølger" og vælge 160 W til optøning.			

GRILNING



ANVEND DENNE FUNKTION TIL hurtigt at give maden en flot brun overflade.
ANBRING RISTEN OVEN PÅ BAGEPLADEN TIL MADVARER SOM ost, toast, bøffer og pølser.

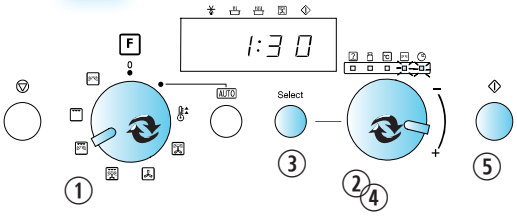
1. **DREJ MULTIFUNKTIONSKNAPPEN** til grill-positionen.
2. **DREJ JUSTERINGSKNAPPEN** for at indstille tilberedningstiden.
3. **TRYK PÅ START-KNAPPEN.**

LAD IKKE OVNDØREN STÅ ÅBEN I LÆNGERE TID, når der anvendes grill, da det vil medføre et temperaturfald.

KONTROLLER, AT DE REDSKABER, *der anvendes, er varme- og ovnfaste, før de benyttes med grillfunktionen.*

ANVEND IKKE *plastredskaber til grillfunktionen, da de vil smelte. Ting af træ eller karton er heller ikke egnede.*

GRILL KOMBI



ANVEND DENNE FUNKTION TIL hurtigt at give maden en pæn brun overflade samtidigt med, at retten tilberedes med mikrobølger.

1. **DREJ MULTIFUNKTIONSKNAPPEN** til grill kombi-positionen.
2. **DREJ JUSTERINGSKNAPPEN** for at indstille effektniveauet.
3. **TRYK PÅ SELECT-KNAPPEN** for at vælge tilberedningstiden.
4. **DREJ JUSTERINGSKNAPPEN** for at indstille tilberedningstiden.
5. **TRYK PÅ START-KNAPPEN.**

A ***KONTROLLER, AT DE REDSKABER,*** *der anvendes, er varme- og ovnfaste, før de benyttes med grillfunktionen.*

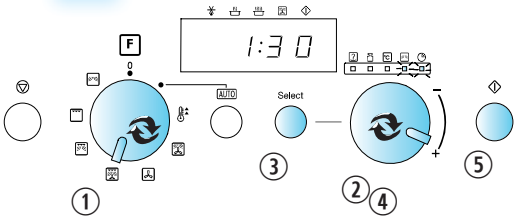
ANVEND IKKE *plastredskaber til grillfunktionen, da de vil smelte. Ting af træ eller karton er heller ikke egnede.*

DEN MAKSIMALT MULIGE MIKROBØLGEEFFEKT ved anvendelse af grillen er begrænset til et fabriksindstillet niveau.
SÆT MADEN PÅ RISTEN, så luften kan cirkulere frit om den.

VALG AF EFFEKT

GRILL KOMBI	
EFFEKT	ANBEFALET BRUG:
650 W	**TILBEREDNING AF** grøntsager og gratiner
350 - 500 W	**TILBEREDNING AF** fjerkræ og lasagne
160 - 350 W	**TILBEREDNING AF** fisk og frosne gratiner
160 W	**TILBEREDNING AF** kød
90 W	**GRATINERING AF** frugt

TURBOGRILL KOMBI



Anvend denne funktion til tilberedning af retter som gratin, lasagne, fjerkræ og bagte kartofler.
Madvarerne skal anbringes på risten eller på glasdrejetallerkenen, når du tilbereder med denne funktion.

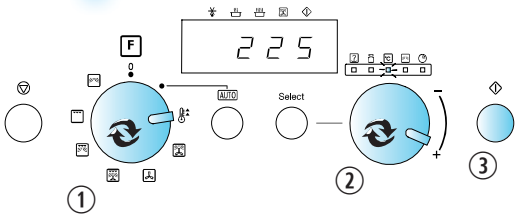
1. **Drej multifunktionsknappen** til positionen turbogrill.
2. **Drej justeringsknappen** for at indstille effektniveauet.
3. **Tryk på Select-knappen** for at vælge tilberedningstiden.
4. **Drej justeringsknappen** for at indstille tilberedningstiden.
5. **Tryk på Start-knappen.**

Den maksimalt mulige mikrobølgeeffekt ved anvendelse af grillen er begrænset til et fabriksindstillet niveau.

VALG AF EFFEKT

TURBOGRILL KOMBI	
Effekt	Anbefalet brug:
650 W	**Tilberedning af** grøntsager og gratiner
350 - 500 W	**Tilberedning af** fjerkræ og lasagne
160 - 350 W	**Tilberedning af** fisk og frosne gratiner
160 W	**Tilberedning af** kød
90 W	**Gratinering af** frugt
0 W	**Bruning** kun under tilberedning

HURTIG OPVARMNING



Brug denne funktion til at forvarme den tomme ovn.
Anbring ikke madvarer i ovnen før eller under forvarmning. De kan blive brændt af den kraftige varme.

1. **Drej multifunktionsknappen** til positionen for hurtig opvarmning.
2. **Drej justeringsknappen** for at indstille temperaturen.
3. **Tryk på Start-knappen.**

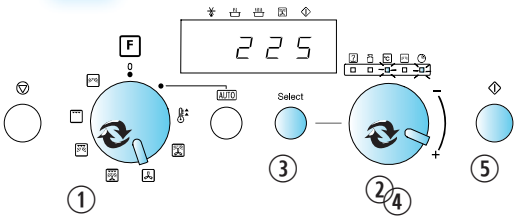
Under opvarmningsprocessen blinker tallene, og displayet viser PrE HEAt regelmæssigt, til den indstillede temperatur er nået.

Så snart opvarmningen er startet, kan temperaturen let ændres ved at dreje på multifunktionsknappen.

Ovnen bibeholder derefter den indstillede temperatur i 10 minutter, inden den slukker. I dette tidsrum venter ovnen på, at du sætter maden ind og vælger en varmluftfunktion for at starte tilberedningen.

Forvarmning foretages altid med tom ovn.

VARMLUFT



Anvend denne funktion ved tilberedning af marengs, mør- og butterdejskager, sukkerbrødskager, soufflé, fjerkræ og stegt kød.

1. **Drej multifunktionsknappen** til varmluft-positionen.
2. **Drej justeringsknappen** for at indstille temperaturen.
3. **Tryk på Select-knappen** for at vælge tilberedningstiden.
4. **Drej justeringsknappen** for at indstille tilberedningstiden.
5. **Tryk på Start-knappen.**

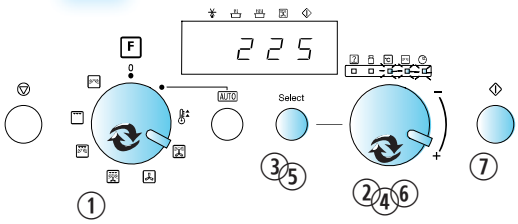
Standardindstillingen for varmluft er 175°C

Sæt maden på risten, så luften kan cirkulere frit om den.
Brug bagepladen, når du bager småkager eller rundstykker.

Under opvarmningen blinker tallene, til den indstillede temperatur er nået.

Når opvarmningen er startet, kan temperaturen let ændres ved at dreje på justeringsknappen.

VARMLUFT KOMBI



ANVEND DENNE FUNKTION til stegning af kød, fjerkræ, bagte kartofler, frosne, halvfærdige retter og fisk samt til bagning af sukkerbrøds dej, kager og buddinger.

1. **DREJ MULTIFUNKTIONSKNAPPEN** til varmluft-positionen.
2. **DREJ JUSTERINGSKNAPPEN** for at indstille temperaturen.
3. **TRYK PÅ SELECT-KNAPPEN** for at vælge mikrobølgeeffekt.
4. **DREJ JUSTERINGSKNAPPEN** for at indstille effektniveauet.
5. **TRYK PÅ SELECT-KNAPPEN** for at vælge tilberedningstiden.
6. **DREJ JUSTERINGSKNAPPEN** for at indstille tilberedningstiden.
7. **TRYK PÅ START-KNAPPEN.**

SÆT MADEN PÅ RISTEN, så luften kan cirkulere frit om den.

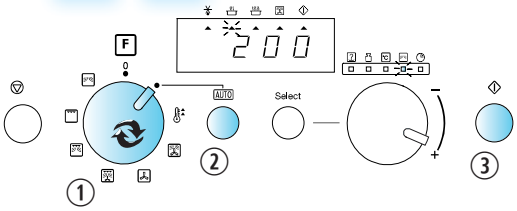
UNDER OPVARMNINGEN blinker tallene, til den indstillede temperatur er nået.

NÅR OPVARMNINGEN er startet, kan temperaturen let ændres ved at dreje på justeringsknappen. Det er også muligt at ændre mikrobølgeeffekten. Den maksimalt mulige mikrobølgeeffekt er begrænset til et fabriksindstillet niveau.

VALG AF EFFEKT

VARMLUFT KOMBI	
EFFEKT	ANBEFALET BRUG:
350 W	**TILBEREDNING AF** fjerkræ, fisk og gratiner
160 W	**TILBEREDNING AF** stege
90 W	**BAGNING AF** brød og kager

AUTO REHEAT (AUTOMATISK OPVARMNING)

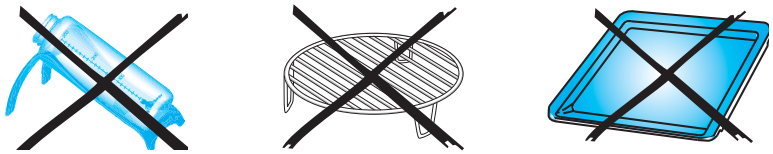


Anvend denne funktion til opvarmning af færdigretter enten frosne eller køleskabskolde.
Placer retten på en ovn- og mikrobølgefast tallerken eller fad.

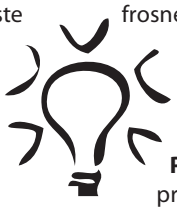
1. **Drej multifunktionsknappen** til Auto-positionen.
2. **Tryk på Auto-knappen** for at vælge den ønskede auto-funktion.
3. **Tryk på Start-knappen.**

Halvvejs gennem tilberedningen stopper ovnen, og displayet viser *Stir Food*.
- Åbn døren.
- Rør i eller vend maden.
- Luk døren, og genstart ved at trykke på Start-knappen.

Bemærk: Ovnen fortsætter automatisk optøningen efter 2 minut, hvis maden ikke er vendt/omrørt.

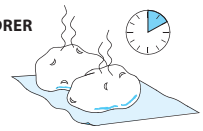


Når du gemmer en ret i køleskabet eller lægger den på et fad før opvarmning, skal du lægge de tykkere og mere faste madvarer yderst på tallerkenen og de tyndere eller mindre faste madvarer i midten.



Anbring tynde skiver kød oven på hinanden eller taglagt.
Tykkere stykker af f.eks. farsbrød eller pølser skal lægges tæt ved siden af hinanden.

1-2 minutters hviletid forbedrer altid resultatet, specielt for frosne madvarer.

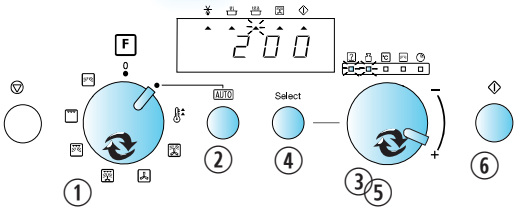


Plastfilm snittes eller prikkes med en gaffel for at mindske trykket og hindre, at filmen springer, når der samler sig damp under tilberedningen.

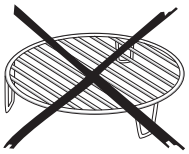
AUTO REHEAT (AUTOMATISK OPVARMNING)

MADVARER		TIPS
	1 **Tallerkenret** (250 g - 600 g)	**Tilbered retten** i overensstemmelse med ovenstående anbefalingerne. **Opvarmes tildækket.**
	2 **Suppe** (200 g - 800 g)	**Opvarmes utildækket** i en suppetallerken eller -skål.
	3 **Frossen portion** (250 g - 600 g)	**Følg vejledningen på pakken** med hensyn til ventilation, prikning osv.
	4 **Mælk** (1 - 5 dl)	**Opvarmes utildækket.** Sæt en metalske i kruset eller skålen.
	5 **Gryderet** (200g - 800 g)	**Opvarmes tildækket.**
Hvis de pågældende madvarer ikke er nævnt i tabellen, og hvis vægten er over eller under den anbefalede vægt, anbefales det at bruge fremgangsmåden for "Tilberedning og opvarmning med mikrobølger".		

AUTO-TILBEREDNING



Denne funktion må KUN anvendes til tilberedning. Auto Cook-funktionen kan udelukkende anvendes til madvarer, der tilhører de kategorier, der anføres i tabellen.
Placer retten på en ovn- og mikrobølgefast tallerken eller fad.



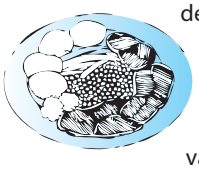
1. **Drej multifunktionsknappen** til Auto-positionen.
2. **Tryk på Auto-knappen** for at vælge den ønskede auto-funktion.
3. **Drej justeringsknappen** for at vælge den ønskede fødevaregruppe.
4. **Tryk på Select-knappen** (standardvægten vises).
5. **Drej justeringsknappen** for at indstille madens vægt.
6. **Tryk på Start-knappen.**

Halvvejs gennem tilberedningen stopper ovnen, og displayet viser Stir Food eller Turn Food.

- Åbn døren.
- Rør i eller vend maden.
- Luk døren, og genstart ved at trykke på Start-knappen.

Bemærk: Ovnen fortsætter automatisk optøningen efter 2 minut, hvis maden ikke er vendt/omrørt.

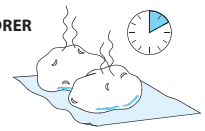
Når du gemmer en ret i køleskabet eller lægger den på et fad før opvarmning, skal du lægge de tykkere og mere faste madvarer yderst på tallerkenen og de tyndere eller mindre faste madvarer i midten.



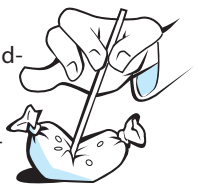
Brug altid et låg til denne funktion, undtagen ved opvarmning af suppe lige fra køleskabet. Her er det ikke nødvendigt at bruge låget! Hvis maden er sådan indpakket, at låget ikke kan bruges: Skær 2-3 snit i emballagen, så der ikke opstår overtryk under opvarmningen.

Anbring tynde skiver kød oven på hinanden eller taglagt.
Tykkere stykker af f.eks. farsbrød eller pølser skal lægges tæt ved siden af hinanden.

1-2 minutters hviletid forbedrer altid resultatet, specielt for frosne madvarer.



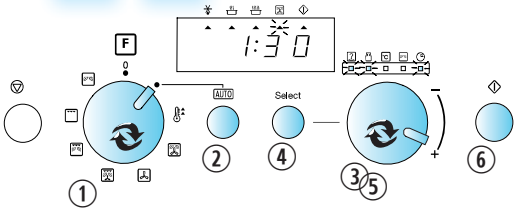
Plastfilm snittes eller prikkes med en gaffel for at mindske trykket og hindre, at filmen springer, når der samler sig damp under tilberedningen.



AUTO-TILBEREDNING

MADVARER		MÆNGDE	TIPS
	1 **BAGTE KARTOFLER**	200 g - 1 kg	**PRIK KARTOFLERNE MED EN GAFFEL,** og anbring dem på et ovnfast fad, der er velegnet til mikrobølger. Vend kartoflerne, når lydsignalet afgives. Vær opmærksom på, at ovnen, fadet og maden er varme.
	2 **FRISKE GRØNTSAGER**	200 g - 800 g	**SKÆR GRØNTSAGERNE** i ensartede stykker. Tilsæt 2-4 spsk. vand, og dæk til. Rør rundt, når lydsignalet afgives.
	3 **FROSNE GRØNTSAGER**	200 g - 800 g	**TILBEREDES UNDER LÅG.** Rør rundt, når lydsignalet afgives.
	4 **GRØNTSAGER PÅ DÅSE**	200 g - 600 g	**KASSÉR** det meste af væsken, og tilbered tildækket i et fad, der er velegnet til mikrobølger.
	5 **POPCORN**	90 g - 100 g	**TILBERED KUN ÉN POSE** ad gangen. Hvis der ønskes flere popcorn, skal der tilberedes én pose ad gangen.
HVIS DE PÅGÆLDENDE MADVARER IKKE ER NÆVNT I TABELLEN, og hvis vægten er over eller under den anbefalede vægt, anbefales det at bruge fremgangsmåden for "Tilberedning og opvarmning med mikrobølger".			

AUTO-VARMLUFT KOMBI



Brug denne funktion til tilberedning af rå eller frosne madvarer.

1. **Drej multifunktionsknappen** til Auto-positionen.
2. **Tryk på Auto-knappen** for at vælge den ønskede auto-funktion.
3. **Drej justeringsknappen** for at vælge den ønskede fødevaregruppe.
4. **Tryk på Select-knappen (standardvægten vises).**
5. **Drej justeringsknappen** for at indstille madens vægt.
6. **Tryk på Start-knappen.**

Kylling og lasagne: Kontrollér inden en tilberedning, at det fad, der anvendes, er ovnfast, og at det tillader mikrobølgerne at passere. Ellers kan resultatet blive dårligt.

Brug altid bagepladen, når du bager småkager og frosne rundstykker.
Smør bagepladen let, eller brug bagepapir.

Ved brug af programmer til småkager og frosne rundstykker skal ovnen forvarmes, før maden sættes i den. Når ovnen er nået op på den korrekte temperatur, viser displayet, at du skal sætte maden ind.

- Åbn døren.
- Anbring bagepladen med maden på bakkeskinnerne på ovnvæggene.
- Luk døren, og genstart ved at trykke på Start-knappen.

AUTO-VARMLUFT KOMBI

ANBEFALET VÆGT		
	1 **KYLLING (800 G - 1½ KG)**	**DRYS KYLLINGEN** med salt og krydderier. Pensl evt. med olie. Læg kyllingen i et ovnfast fad, der er velegnet til mikrobølger. Sæt fadet på risten.
	2 **FROSSEN LASAGNE (400 G - 1 KG)**	**LÆG LASAGNEN** i et ovnfast fad, der er velegnet til mikrobølger. Sæt fadet på risten.
	3 **SMÅKAGER** (9-12 stk.)	**ANBRING PÅ** en letsmurt bageplade. Sæt pladen i ovnen, når displayet viser "Add food" (Tilsæt mad).
	4 **BRØDDEJ PÅ DÅSE**	**BRUGES TIL F.EKS.** croissanter og rundstykker. Sæt det ubagte brød på bagepladen. Sæt pladen i ovnen, når displayet viser "Add food" (Tilsæt mad).
	5 **FROSNE RUNDSTYKKER**	**BRUGES TIL FÆRDIGBAGTE,** frosne rundstykker. Sæt det ubagte brød på bagepladen. Sæt pladen i ovnen, når displayet viser "Add food" (Tilsæt mad).
HVIS DE PÅGÆLDENDE MADVARER IKKE ER NÆVNT I TABELLEN og hvis vægten er over eller under den anbefalede vægt, anbefales det at bruge fremgangsmåden for "Varmluft eller Varmluft kombi"		

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring er den eneste form for vedligeholdelse, der normalt er brug for.
Hvis ovnen ikke holdes ren, kan overfladerne ødelægges. Det kan påvirke apparatets levetid, og det kan også medføre farlige situationer.

Anvend ikke metalskuresvampe, slibende rengøringsmidler, *svampe af ståluld, skureklude o.l., da de kan beskadige betjeningspanelet samt ovnens indvendige og udvendige overflader. Brug en svamp med mildt opvaskemiddel eller et stykke køkkenrulle med en glasrensespray. Sprøjt glasrensemiddel på et stykke køkkenrulle.*
Sprøjt ikke *direkte på ovnen.*

Med jævne mellemrum, og specielt efter overkogning, skal du fjerne drejetallerkenen og drejekrydset, så ovnbunden kan rengøres.

Ovnen er beregnet til anvendelse med drejetallerkenen monteret.

Anvend ikke mikrobølgeovnen, når drejetallerkenen er fjernet med henblik på rengøring.

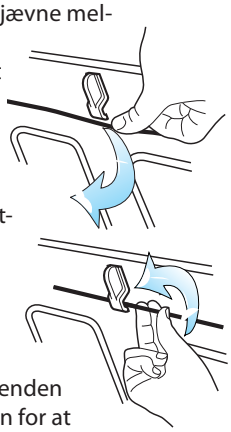
Anvend et mildt opvaskemiddel, vand og en blød klud til rengøring af ovnrummet, yder- og indersiden af ovndøren samt dørfalsen.

Lad ikke fedt eller madrester sidde omkring døren.

Ved kraftig tilsmudsning skal du lade en kop med vand koge i ovnen i 2 eller 3 minutter. Dampen vil blødgøre snavset.
Hæld lidt citronsaft i en kop vand, sæt den på drejetallerkenen, og lad den koge nogle få minutter for at fjerne lugt fra ovnrummet.

Anvend ikke damprensere til rengøring af mikrobølgeovnen.

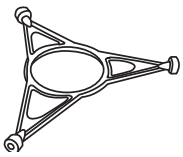
Grillelementet har ikke behov for rengøring, da den stærke varme vil brænde alle rester væk, men det kan være nødvendigt at rengøre loftet over elementet med jævne mellemrum. Det skal gøres med en svamp og varmt sæbevand. Hvis grillen ikke anvendes regelmæssigt, skal den tændes en gang om måneden i 10 minutter, så fedtstænk brændes væk, og risikoen for brand mindskes.



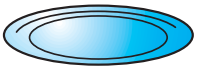
- Skub forsigtigt fastgørelsesanordningen mod bagenden af loftet, og sænk den for at frigøre grillelementet.
- Anbring atter anordningen i den oprindelige position efter rengøringen.

VELEGNET TIL VASK I OPVASKEMASKINE:

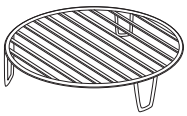
Drejekryds.



Glasdrejetallerken.



Rist.



Bageplade.

Sutteflaskeholder.

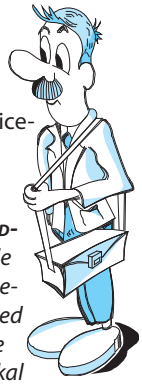
FEJLFINDINGSOVERSIGT

Hvis ovnen ikke fungerer, skal du kontrollere nedenstående punkter, før du kontakter Service:

- Drejetallerken og drejekryds er anbragt korrekt.
- Stikket sidder rigtigt i stikkontakten.
- Døren er helt lukket.
- Kontrollér sikringerne, og undersøg, om der er strømafbrydelse.
- Kontrollér, at luften kan cirkulere omkring ovnen.
- Vent 10 minutter, og prøv at bruge ovnen igen.
- Åbn og luk døren, før der prøves igen.

Ovenstående råd har til hensigt at hindre unødvendig rekvirering af service, som vil blive faktureret.
Ved opkald til Service bedes du opgive ovnens serie- og typenummer (se Servicemærkaten).
Se garantien for yderligere vejledning.

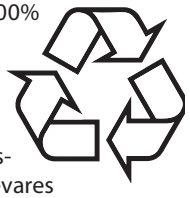
Hvis netledningen skal skiftes, skal den erstattes med en original netledning, der kan leveres fra vore servicecentre. Netledningen må kun udskiftes af en uddannet servicetekniker.



Service må kun udføres af en uddannet servicetekniker. *For alle andre end uddannede serviceteknikere er det forbundet med alvorlig fare at udføre service eller reparationer, hvor der skal afmonteres et dæksel, der beskytter mod mikrobølgeenergien.*
Fjern ikke noget dæksel.

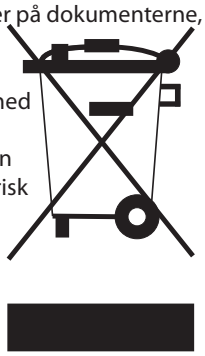
MILJØTIPS

Emballagen kan genbruges 100% og er forsynet med et genbrugsmærke. Følg de lokale regler for bortskaffelse af affald. Emballage, der kan være farlig for børn (plastposer, polystyren osv.) skal opbevares uden for børns rækkevidde.



Dette produkt er mærket i henhold til EU-direktiv 2002/96/EC om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE-- Waste Electrical and Electronic Equipment). Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper du med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

Symbolet på produktet eller på dokumenterne, der ledsager produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.



Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

Yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt fås hos de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

Når ovnen kasseres, skal netledningen skæres af, så ovnen ikke mere kan tilsluttes lysnettet.

I overensstemmelse med IEC 60705.

Den Internationale Elektrotekniske Kommission har udviklet en standard, der bruges til at teste og sammenligne forskellige mikrobølgeovnes opvarmningseffektivitet. Vi anbefaler følgende for denne ovn:

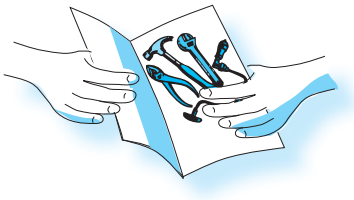
Test	Mængde	Ca. tid	Effekttrin	Kogekar
12.3.1	1000 g	11 min.	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min.	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900	15 min.	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min.	Varmluft 200°C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min.	Varmluft 200°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min.	Varmluft 225°C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min. 12 sek.	Jet-optøning	

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

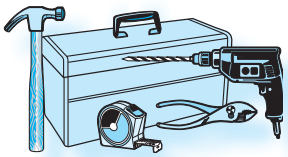
Strømforsyning	230 V / 50 Hz
Mærkespænding	2800 W
Sikring	16 A
Udgangseffekt W	900 W
Udvendige mål (HxBxD)	455 x 595 x 560
Indvendige mål (HxBxD)	210 x 450 x 420

INSTALLASJON

MONTERE APPARATET



FØLG DEN VEDLAGTE monteringsanvisningen når du skal installere apparatet.



FØR TILKOPLING

KONTROLLER AT SPENNINGEN på typeplaten stemmer med spenningen i strømnettet ditt hjemme.

FORSIKRE deg om at ovnsrommet er tomt før du installerer ovnen.

SE ETTER AT APPARATET IKKE ER SKADET. Kontroller at ovnsdøren lukker godt til mot dørkarmen. Tøm ovnen og rengjør den innvendig med en myk, fuktig klut.

DU MÅ IKKE BRUKE APPARATET hvis strømkabelen eller støpselet er skadet, hvis det ikke fungerer som det skal, eller hvis det er blitt skadet eller har falt ned. Ikke la strømkabelen eller støpselet ligge i vann. Hold strømkabelen unna varme overflater. Dette kan medføre elektrisk støt, brann eller andre farer.

ETTER TILKOPLING

OVNEN VIRKER BARE NÅR ovnsdøren er ordentlig lukket.

DETTE APPARATET ER JORDET i samsvar med gjeldende lover. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader som påføres personer, dyr eller gjenstander dersom dette kravet ikke blir etterfulgt.

Produsentene er ikke ansvarlige for problemer som forårsakes av at brukeren ikke følger disse anvisningene.

VIKTIG OM SIKKERHET

LES NØYE GJENNOM DETTE OG TA VARE PÅ DET FOR FREMTIDIG REFERANSE

IKKE VARM OPP ELLER BRUK BRANNFARLIGE MATERIALER inni eller i nærheten av ovnen. Dette kan gi gassutvikling og forårsake brann eller eksplosjon.

MIKROBØLGEOVNEN MÅ IKKE BRUKES til å tørke klær, papir, urter, tre, blomster, frukt eller andre brennbare materialer. Det kan forårsake brann.

HVIS NOE INNI ELLER UTENFOR OVNEN SKULLE TA FYR ELLER DU SER RØKUTVIKLING, må du holde ovnsdøren lukket og slå ovnen av. Trekk ut støpselet fra stikkontakten eller slå av strømmen ved å slå av eller skru ut sikringen på sikringspanelet.

IKKE OVERKOK MATEN. Det kan forårsake brann.

IKKE LA OVNEN STÅ UTEN TILSYN NÅR DEN ER I GANG, og spesielt ikke hvis maten varmes i papir, plast eller andre brennbare materialer. Papir kan begynne å brenne, og noen typer plast kan smelte under tilberedningen.

IKKE BRUK etsende damper eller kjemikalier på apparatet. Denne mikrobølgeovnen er spesielt konstruert for å varme opp og tilberede mat. Den er ikke konstruert for bruk i industrien eller laboratorier.

BARN MÅ KUN *få bruke ovnen uten tilsyn av voksen når de har fått tilstrekkelig opplæring, slik at de er i stand til å bruke ovnen på en sikker måte og forstår farene ved feil bruk.*

DENNE OVNEN ER IKKE BEREGNET FOR BRUK AV PERSONER *(inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de ikke har fått opplæring i eller blitt instruert om bruken av ovnen av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.*

TILGJENGELIGE DELER KAN BLI VARME *under bruk, hold små barn unna.*

MIKROBØLGEOVNEN MÅ IKKE BRUKES *å varme opp noe som ligger i lufttette beholdere. Dette øker trykket og kan føre til at beholderen eksploderer eller at det koker over når du åpner lokket.*

TETNINGSLISTENE OG OMRÅDET RUNDT DØREN *bør sjekkes jevnlig for skader. Dersom disse områdene er skadet, må du ikke bruke ovnen før den er reparert av en kvalifisert servicetekniker.*

EGG

IKKE BRUK MIKRØBØLGEOVNEN til å koke eller varme opp hele egg, verken med eller uten skall, da de lett kan eksplodere, selv etter at oppvarmingen er avsluttet.

FORHOLDSREGLER

GENERELT

Dette apparatet er bare laget for bruk i hjemmet!

Apparatet må ikke brukes *med mikrobølger dersom det ikke er mat i ovnen. Ved slik bruk kan apparatet skades.*

Hvis du vil øve deg på å bruke ovnen, kan du sette et glass med vann i den. Vannet vil oppta mikrobølgeenergien, og ovnen vil ikke bli skadet.

Ikke bruk ovnsrommet som oppbevaringsrom.

Klemmer eller annet *som inneholder metalltråder kan gi gnistutvikling i ovnen, og må derfor fjernes fra poser og liknende før dette settes inn i ovnen.*

FRITYRSTEKING

Ikke bruk mikrobølgeovnen til frityrsteking, siden du ikke kan kontrollere temperaturen på oljen.

Bruk grytekluter eller liknende for å unngå forbrenning når du berører beholdere, ovnsdeler og pannen etter tilberedning.

VÆSKER

F.eks. drikker eller vann. Væske kan overoppvarmes over kokepunktet, selv om du ikke ser at det oppstår bobler. Denne såkalte kokeforsinkelsen kan medføre at når du tar beholderen ut av ovnen, kan væsken koke over og gi brannskader.

For å unngå dette, bør du følge denne fremgangsmåten:

1. Unngå bruk av beholdere med rette kanter og tynn hals.
2. Rør om før du setter beholderen i ovnen, og la en teskje stå i beholderen sammen med væsken.
3. La beholderen stå i ovnen en liten stund etter at væsken er ferdig oppvarmet. Rør om en gang til, og ta den forsiktig ut.

FORSIKTIG

Følg alltid anvisningene i en kokebok for mikrobølgeovner. Spesielt hvis maten du tilbereder eller varmer opp inneholder alkohol.

Når du varmer barnemat *eller drikke i glass eller flaske, bør du alltid sjekke temperaturen før servering. På denne måten kan du kontrollere at varmen er jevnt fordelt og unngå brannskader.*

Ta alltid lokket og smokken av før oppvarming!

TILBEHØR

GENERELT

Det finnes forskjellig tilbehør tilgjengelig på markedet. Før du kjøper noe utstyr, bør du forsikre deg om at det kan brukes i mikrobølgeovn.

Kontroller at tilbehøret du bruker er beregnet for bruk i mikrobølgeovn og at mikrobølgene kan passere gjennom dem.

Når du setter mat og tilbehør i mikrobølgeovnen, må du sørge for at ingenting kommer i kontakt med veggene eller taket inne i ovnen.

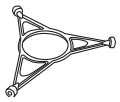
Dette er spesielt viktig når kokekarene er laget av metall eller inneholder metalldeler.

Hvis kokekar som inneholder metall kommer i kontakt med veggene eller taket inne i ovnen mens den er i bruk, kan det oppstå gnistutvikling, og ovnen kan bli skadet.

Før du starter ovnen, må du alltid forsikre deg om at den roterende tallerkenen kan dreie fritt.

HOLDER FOR ROTERENDE TALLERKEN

Bruk holderen for den roterende tallerkenen under glasstallerkenen. Legg aldri annet tilbehør på holderen for den roterende tallerkenen.



- Sett holderen for den roterende tallerkenen på plass i ovnen.

ROTERENDE GLASSTALLERKEN

Bruk glasstallerkenen til alle typer tilberedning. Den samler opp væske og matpartikler som ellers ville søle til ovnen.

- Sett glasstallerkenen oppå holderen for den roterende tallerkenen.

STEKEPLATE

Bruk stekeplaten kun når du tilbereder med varmluft- eller grillfunksjonen. Du må aldri bruke den sammen med mikrobølger.

GRILLRIST

Bruk grillristen når du tilbereder med funksjonen varmluft, grill, kombivarmluft, auto kombivarmluft eller turbo kombigrill.

Når du griller uten mikrobølger, plasseres grillristen på stekeplaten for å la maten komme høyere opp mot grillelementene i taket.

TÅTEFLASKEHOLDER

Bruk tåteflaskeholderen når du varmer opp barnemat i flasker som er for høye til å stå alene i ovnen. Se også kapitlet "Forholdsregler" hvis du vil vite mer om oppvarming av barnemat.

STARTBESKYTTELSE / BARNESIKRING

Denne automatiske sikkerhetsfunksjonen blir aktivert ett minutt etter at ovnen er gått i "hvilemodus". (Ovnen er i "hvilemodus" når den 24-timers klokken viser eller hvis du ikke har stilt klokken, når displayet er tomt).

Døren må åpnes og lukkes når du f.eks legger mat inn i ovnen, for at startbeskyttelsen skal frigjøres. Ellers vil displayet vise "door" (DØR).

door

STOPPE ELLER TA EN PAUSE I TILBEREDNINGEN

Slik kan du ta en pause i tilberedningen:
Du kan avbryte tilberedningen for å kontrollere, snu eller røre i maten ved å åpne døren. Innstillingen vil bli beholdt i 10 minutter.

Slik fortsetter du tilberedningen:
Lukk døren og trykk på startknappen ÉN GANG. Tilberedningsprosessen fortsetter fra der den ble avbrutt.
Hvis du trykker TO GANGER på startknappen, øker du tilberedningstiden med 30 sekunder.

Gjør følgende hvis du ikke ønsker å fortsette tilberedningen:
Ta ut maten, lukk døren og trykk på STOPP-knappen.

Du vil høre et lydsignal én gang i minuttet i 10 minutter når tilberedningen er ferdig. Trykk på STOPP-knappen eller åpne døren hvis du vil avbryte signalet.
Merk: Merk: Ovnen beholder innstillingene i bare 60 sekunder hvis du åpner og lukker døren etter at tilberedningen er ferdig.

STEKEGRAD

Stekegraden kan utføres med følgende funksjoner:
Auto oppvarming
Auto tilberedning
Auto kombivarmluft
I funksjonene over har du mulighet til å kontrollere stekegraden selv ved hjelp av funksjonen Justere stekegraden. Med denne funksjonen kan du oppnå høyere eller lavere sluttemperatur sammenliknet med standardinnstillingen.

STEKEGRAD	
Nivå	Effekt
Hi 2	**Oppnår høyest sluttemperatur**
Hi 1	**Oppnår høyere sluttemperatur**
- - - -	**Standardinnstilling**
Lo 1	**Oppnår lavere sluttemperatur**
Lo 2	**Oppnår lavest sluttemperatur**

Når du bruker en av disse funksjonene, velger ovnen standardinnstillingene. Denne innstillingen vil vanligvis gi det beste resultatet. Men hvis maten du oppvarmet ble for varm til å spise med en gang, er det enkelt å justere dette før du bruker denne funksjonen neste gang. Dette justerer du ved å velge et stekegrad-nivå med justeringsbryteren like etter at du har trykket på startknappen.

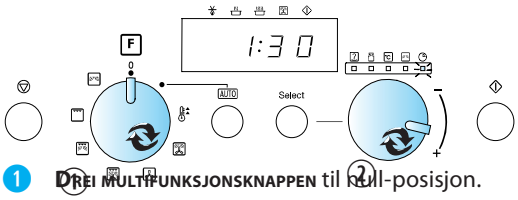
Merk:
Stekegraden kan bare innstilles eller endres i løpet av de første 20 sekundene ovnen er i drift.

AVKJØLING

Når en funksjon er ferdig, foretar ovnen en avkjølingsprosedyre. Dette er normalt.
Etter denne prosedyrem slår ovnen seg av automatisk.

Avkjølingsprosedyren kan avbrytes ved at du åpner døren, uten av dette får noen skadelige følger for ovnen.

KJØKKENTIMER

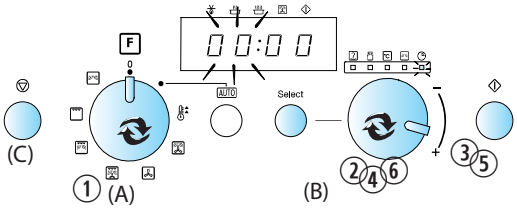


Bruk denne funksjonen når du trenger en stoppeklokke på kjøkkenet til å måle nøyaktig tid for ulike formål, for eksempel når du koker egg eller pasta eller når du har deig til heving.

1. **Drei multifunksjonsknappen** til null-posisjon.
2. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn den tiden du vil måle.

Tidsmåleren starter nedtellingen automatisk etter 1 sekund.
Du vil høre et lydsignal når stoppeklokken har talt ned til null.

KLOKKE

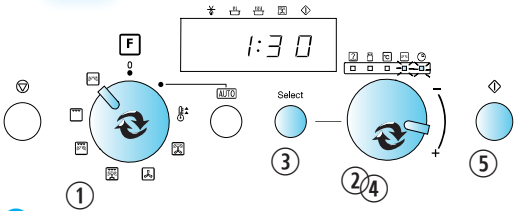


Første gangen apparatet koples til strømnettet, eller etter et strømbrudd, er displayet tomt. Hvis klokken ikke er stilt, vil displayet forbli tomt inntil tilberedningstiden er stilt inn.

1. **(A). Drei multifunksjonsknappen** til null-posisjon.
2. **(B). Trykk inn Select (velger)-knappen** (3 sekunder) til det venstre tallet (timene) blinker.
3. **Drei på justeringsknappen** for å stille inn timene.
4. **Trykk på Select (velger)-knappen** en gang til. (De to tallene til høyre (minuttene) blinker).
5. **Drei på justeringsknappen** for å stille inn minuttene.
6. **Trykk på Select (velger)-knappen** en gang til.

Nå er klokken innstilt og i drift.
Hvis du vil fjerne klokken fra displayet når den er stilt inn, kan du trykke på klokkeknappen igjen i 3 sekunder og deretter på stoppknappen (c).
Hvis du vil sette klokken i drift igjen, følger du prosedyren over.
Merk: Hold døren åpen når du stiller inn klokken. Dette gir deg 10 minutter til å stille inn klokken. Hvis døren er lukket, må hvert innstillingstrinn gjøres i løpet av 60 sekunder.

TILBEREDE OG VARME MAT MED MIKROBØLGER



Bruk denne funksjonen til normal tilberedning og oppvarming, for eksempel av grønnsaker, fisk, poteter og kjøtt.

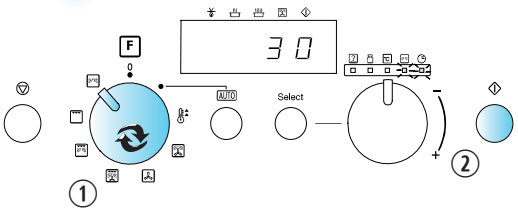
1. **Drei multifunksjonsknappen** til mikrobølgeposisjon.
2. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn tilberedningstiden.
3. **Trykk på Select (velger)-knappen** for å velge effektnivå.
4. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn ønsket mikrobølgeeffektnivå.
5. **Trykk på startknappen.**

Etter at tilberedningsprosessen har startet:
Du kan på en enkel måte øke tiden i 30 sekunders trinn ved å trykke på startknappen. *Hvert trykk* øker tiden med 30 sekunder. Du kan også forlenge eller forkorte tiden ved å dreie på justeringsbryteren.
Ved å trykke på Select (velger)-knappen kan du skifte mellom tilberedningstid og effektnivå. Begge kan endres under tilberedningstiden ved å dreie på justeringsbryteren etter valget.

VELGE EFFEKTNIVÅ

BARE MIKROBØLGER	
Effekt	Foreslått bruk:
Jet (900 W)	**Gjenoppvarming av drikkevarer,** vann, klare supper, kaffe, te eller annen mat med høyt vanninnhold. Velg et lavere effektnivå hvis maten inneholder egg eller krem.
750 W	**Tilberedning av** fisk, grønnsaker, kjøtt osv.
650 W	**Tilberedning av** retter som du ikke skal røre i.
500 W	**Mer forsiktig tilberedning** av f.eks. sauser med høyt proteininnhold, oste- og eggeretter og avslutning av gryteretter.
350 W	**Småkoking av stuinger,** smelte smør.
160 W	**Tining.** Mykgjøring av smør og ost.
90 W	**Varmholdning**
0 W	**Stille inn** hviletiden.

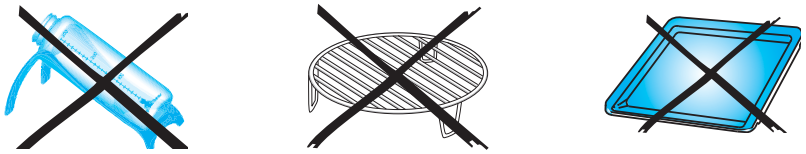
JET START



Denne funksjonen brukes for rask oppvarming av mat med høyt vanninnhold, som; klare supper, kaffe eller te.

1. **Drei multifunksjonsknappen** til mikrobølgeposisjon.
2. **Trykk på startknappen.**

Denne funksjonen starter automatisk på maksimalt mikrobølgeeffektnivå og tilberedningstiden innstilt på 30 sekunder. *Hvert nye trykk* øker tiden med 30 sekunder. Du kan også øke eller redusere tilberedningstiden etter at funksjonen har startet ved å dreie på justeringsbryteren.



MANUELL TINING

Følg fremgangsmåten for "tilberede og varme mat med mikrobølger" og velg effektnivå 160 W når du tiner manuelt.

Kontroller og se etter maten med jevne mellomrom. Gjennom erfaring vil du finne den perfekte tiden for ulike mengder.

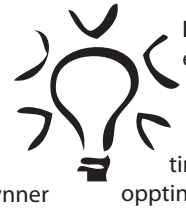
Frossen mat i plastpose, plastfolie eller papp kan legges direkte inn i ovnen dersom det ikke er noen metalldeler (f.eks. metallklips) på emballasjen.

Emballasjens form kan påvirke opptiningstiden. Flate pakker tiner fortere enn en tykk blokk.

Skill stykkene fra hverandre når de begynner å tine.
Løse skiver tiner lettere.

Dekk til deler av maten med små stykker av aluminiumsfolie hvis de begynner å bli varme (f.eks. kyllinglår og vingespisser).

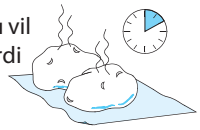
Snu større stykker midtveis i opptiningsprosessen.



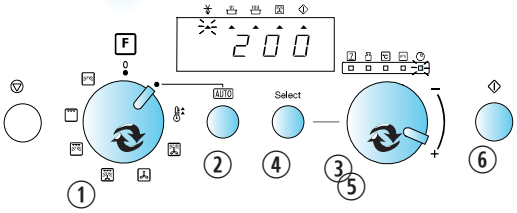
Kokt mat, stuinger og kjøttsauser tiner raskere hvis du rører i dem under opptiningstiden.

Når du tiner mat, er det best å la maten tine nesten helt og la hviletiden fullføre opptiningsprosessen.

Litt hviletid etter opptiningen vil alltid gi bedre resultater, fordi varmen da vil bli fordelt jevnt gjennom maten.



JET DEFROST

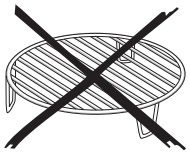


Bruk denne funksjonen kun når vekten er mellom 100 g - 3 kg.
Plasser alltid maten på den roterende glasstallerkenen.

1. **Drei multifunksjonsknappen** til autoposisjonen.
2. **Trykk på autoknappen** for å velge ønsket autofunksjon.
3. **Drei på justeringsbryteren** for å velge ønsket matkategori.
4. **Trykk på Select (velger)-knappen (forinnstilt vekt kommer til syne).**
5. **Drei på justeringsknappen** for å stille inn matens vekt.
6. **Trykk på startknappen.**

Midt i tineprosessen stopper ovnen og ber deg om å snu maten (viser meldingen Turn Food).
- Åpne døren.
- Snu maten.
- Lukk døren og start på nytt ved å trykke på startknappen.

Merk: Ovnen fortsetter automatisk etter 2 min. hvis maten ikke blir snudd. Dette medfører at opptiningstiden blir lengre.



JET DEFROST

Denne funksjonen må få opplysninger om matens nettovekt.

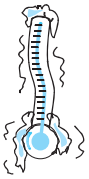
FROSNE MATVARER:

Hvis vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt: Følg prosedyren for "Tilberede og varme mat med mikrobølger" og velg 160 W ved tining.

FROSNE MATVARER:

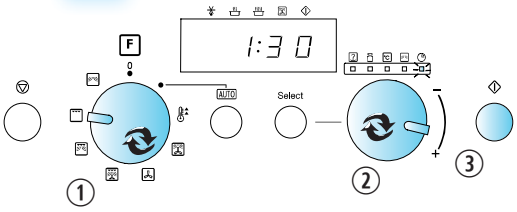
Hvis maten er varmere enn dypfryst temperatur (-18°C), velger du en lavere vekt for maten.

Hvis maten er kaldere enn dypfryst temperatur (-18°C), velger du en høyere vekt for maten.



MATVARE		MENGDE	TIPS
	1 **Kjøtt**	**100g - 2kg**	Kjøttdeig, koteletter, steker eller roastbiffer.
	2 **Fjærkre**	**100g - 3kg**	Kylling hel, stykker eller fileter.
	3 **Fisk**	**100g - 2kg**	Hele, koteletter eller fileter.
	4 **Grønnsaker**	**100g - 2kg**	Blandede grønnsaker, erter, brokkoli osv.
	5 **Brød**	**100g - 2kg**	Loff, boller eller rundstykker.
For matvarer som ikke står oppført i denne tabellen, eller hvis vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt, bør du følge prosedyren for "Tilberede og varme mat med mikrobølger" og velge 160 W ved tining.			

GRILL



BRUK DENNE FUNKSJONEN TIL RASKT Å gi maten en delikat, gyllenbrun farge.
MATRETTER SOM OST, SMØRBRØD, STEKER OG PØLSER plasseres på risten, som settes oppå stekeplaten.

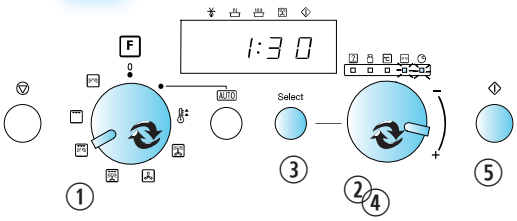
1. **DREI MULTIFUNKSJONSKNAPPEN** til grillposisjon.
2. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å stille inn tilberedningstiden.
3. **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**

IKKE LA OVNSDØREN STÅ ÅPEN i lang tid når grillen er i drift, ettersom dette vil føre til at temperaturen i ovnen faller.

__KONTROLLER AT KOKEKARENE__ som benyttes ved grilling tåler varmen i en vanlig ovn.

__IKKE BRUK PLAST__ utstyr til grilling. Det kan smelte. Utstyr av tre eller papir egner seg heller ikke.

KOMBIGRILL



Bruk denne funksjonen til raskt å gi maten en delikat, gyldenbrun farge samtidig som maten tilberedes med mikrobølger.

1. **Drei multifunksjonsknappen** til kombigrillposisjon.
2. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn mikrobølgeeffektnivået.
3. **Trykk på Select (velger)-knappen** for å velge tilberedningstid.
4. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn tilberedningstiden.
5. **Trykk på startknappen.**

Kontroller at kokekarene *som benyttes ved grilling tåler varmen i en vanlig ovn.*

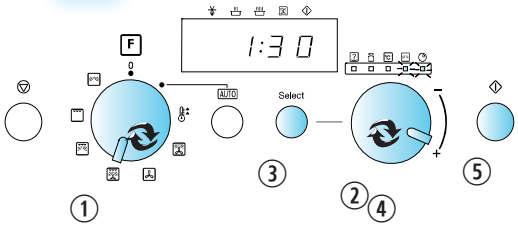
Ikke bruk plast *utstyr til grilling. Det kan smelte. Utstyr av tre eller papir egner seg heller ikke.*

Den maks. effekten som kan brukes sammen med grillen er begrenset til et fabrikkinnstilt nivå.
Bruk grillristen til å sette maten på slik at luften sirkulerer skikkelig rundt maten.

VELGE EFFEKTNIVÅ

KOMBIGRILL	
Effekt	Foreslått bruk:
650 W	**Tilberede** grønnsaker og gratenger
350 - 500 W	**Tilberede** fjækre og lasagne
160 - 350 W	**Tilberede** fisk og frosne gratenger
160 W	**Tilberede** kjøtt
90 W	**Gratinere** frukt

TURBO KOMBIGRILL



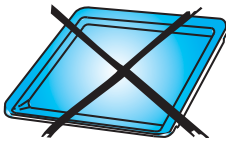
Bruk denne funksjonen når du skal tilberede retter som gratenger, lasagne, fjærkre og bakte poteter.
Plasser maten på grillristen eller på den roterende glasstallerkenen når du tilbereder mat med denne funksjonen.

1. **Drei multifunksjonsknappen** til turbogrill-posisjonen.
2. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn mikrobølgeeffektnivået.
3. **Trykk på Select (velger)-knappen** for å velge tilberedningstid.
4. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn tilberedningstiden.
5. **Trykk på startknappen.**

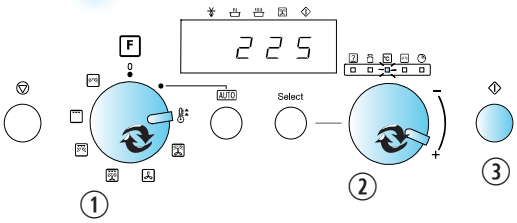
Den maks. effekten som kan brukes sammen med grillen er begrenset til et fabrikkinnstilt nivå.

VELGE EFFEKTNIVÅ

TURBO GRILL KOMBI	
Effekt	Foreslått bruk:
650 W	**Tilberede** grønnsaker og gratenger
350 - 500 W	**Tilberede** fjækre og lasagne
160 - 350 W	**Tilberede** fisk og frosne gratenger
160 W	**Tilberede** kjøtt
90 W	**Gratinere** frukt
0 W	**Brune** kun under tilberedning



HURTIGOPPVARMING



Bruk denne funksjonen for å forvarme den tomme ovnen.
Du må ikke legge mat i ovnen før eller under forvarmingen av ovnen. Den kan bli brent av den sterke varmen.

1. **Drei multifunksjonsknappen** til hurtigoppvarming-posisjon.
2. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn temperaturen.
3. **Trykk på startknappen.**

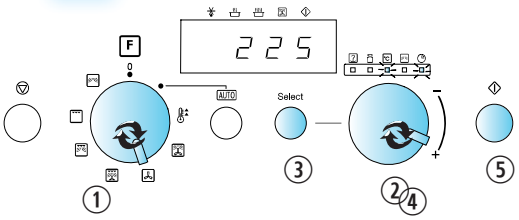
Under oppvarmingsprosessen blinker tallene, og (FORVARMING) PrE HEAt kommer til syne i intervaller inntil den innstilte temperaturen er nådd.

Når oppvarmingsprosessen har startet, kan temperaturen lett justeres ved å dreie på multifunksjonsknappen.

Ovnen beholder så den innstilte temperaturen i 10 minutter før den slår seg av. I løpet av denne tiden venter ovnen på at du skal sette inn maten og velge en varmluftfunksjon for å starte tilberedningen.

Forvarming må alltid utføres med tom ovn.

VARMLUFT



Bruk denne funksjonen for å steke marengs, tebrød, sukkerbrød, suffléer, fjærkre og stek.

1. **Drei multifunksjonsknappen** til varmluftposisjon.
2. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn temperaturen.
3. **Trykk på Select (velger)-knappen** for å velge tilberedningstid.
4. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn tilberedningstiden.
5. **Trykk på startknappen.**

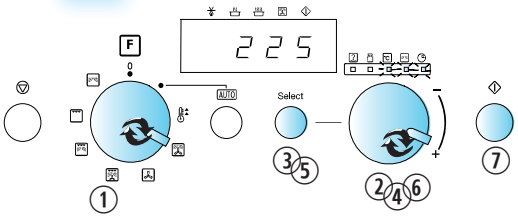
Fabrikkinnstillingen når du velger varmluft er 175°C

Bruk grillristen til å sette maten på slik at luften sirkulerer skikkelig rundt maten.

Bruk stekeplaten når du tilbereder små stykker, som småkaker eller rundstykker.

Under oppvarmingsprosessen blinker tallene inntil den innstilte temperaturen er nådd.
Når oppvarmingsprosessen har startet, kan du justere temperaturen ved å dreie på justeringsbryteren.

KOMBIVARMLUFT



Bruk denne funksjonen til å tilberede stekt kjøtt, fjærkre, kokte poteter, frossen ferdigmat, sukkerbrød, tebrød, fisk og puddinger.

1. **Drei multifunksdjonsknappen** til varmluftposisjon.
2. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn temperaturen.
3. **Trykk på Select (velger)-knappen** for å velge mikrobølgeeffekt.
4. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn mikrobølgeeffektnivået.
5. **Trykk på Select (velger)-knappen** for å velge tilberedningstid.
6. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn tilberedningstiden.
7. **Trykk på startknappen.**

Bruk grillristen til å sette maten på slik at luften sirkulerer skikkelig rundt maten.

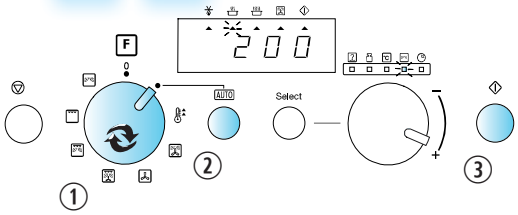
Under oppvarmingsprosessen blinker tallene inntil den innstilte temperaturen er nådd.

Når oppvarmingsprosessen har startet, kan du justere temperaturen ved å dreie på justeringsbryteren. Effektnivået for mikrobølgene kan også endres. Den maks. effekten som kan brukes sammen med varmluft er begrenset til et fabrikkinnstilt nivå.

VELGE EFFEKTNIVÅ

KOMBIVARMLUFT	
Effekt	Foreslått bruk:
350 W	**Tilberede** fjærkre, fisk og gratenger
160 W	**Tilberede** steker
90 W	**Steke** brød og kaker

AUTO OPPVARMING

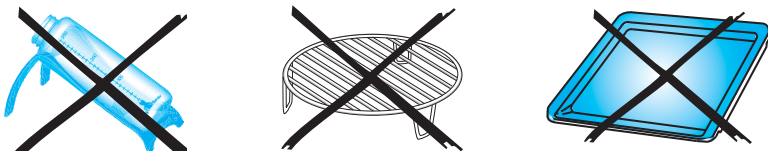


Bruk denne funksjonen når du skal varme ferdiglaget mat, enten frossen, kjøleskapskald eller romtemperert.
Legg maten på et fat eller en tallerken som både tåler mikrobølger og varmen fra en vanlig ovn.

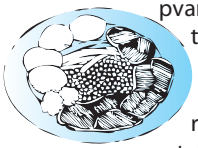
1. **Drei multifunksjonsknappen** til autoposisjonen.
2. **Trykk på autoknappen** for å velge ønsket autofunksjon.
3. **Trykk på startknappen.**

Midtveis i tilberedningsprosessen stopper ovnen og ber deg om å RØRE I MATEN (viser meldigen Stir Food).
- Åpne døren.
- Rør i eller snu maten.
- Lukk døren og start på nytt ved å trykke på startknappen.

Merk: Ovnen fortsetter automatisk etter 2 min hvis du ikke snur / rører i maten.

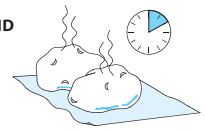


Når du skal ta vare på et måltid i kjøleskapet eller "legge maten ferdig på fat" for oppvarming, bør du legge de tykkeste, tetteste stykkene ytterst på fatet og de tynnere og mindre tette stykkene i midten.



Legg tynne kjøttskiver oppå hverandre eller bland dem sammen.
Tykkere skiver som kjøttpudding og pølser må legges godt inntil hverandre.

1-2 minutter hviletid vil alltid gi bedre resultat, særlig for frossen mat.

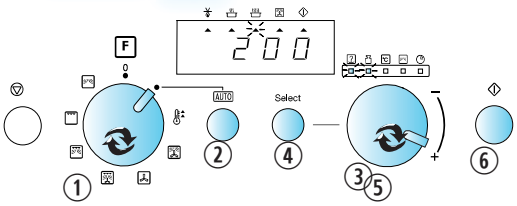


Hvis du bruker plastfolie bør du stikke hulle i den med en gaffel for å lette trykket, slik at den ikke sprekker av dampen som dannes under tilberedningen.

AUTO OPPVARMING

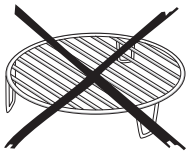
MATVARE		TIPS
	1 **Middagstallerken** (250g - 600g)	**Forbered maten** ifølge anbefalingene over. Varm opp under lokk.
	2 **Suppe** (200g - 800g)	**Gjenoppvarmes uten lokk** i separate suppeskåler eller i en suppeterrin.
	3 **Frossen porsjon** (250g - 600g)	**Følg anvisningene på pakken** mht. ventilasjon, prikking osv.
	4 **Melk** (100g - 500 g)	**Oppvarmes uten lokk.** Sett en metallskje i kannen eller begeret.
	5 **Gryterett** (200g - 800g)	**Oppvarmes under lokk.** Rør om når du hører pipesignalet fra ovnen.
For matvarer som ikke står oppført i denne tabellen eller hvis vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten for "Tilberede og varme mat med mikrobølger".		

AUTO TILBEREDNING



Bruk denne funksjonen KUN for tilberedning. Auto tilberedning kan kun brukes for matvarer i de kategoriene som er opplistet i tabellen.

Legg maten på et fat eller en tallerken som både tåler mikrobølger og varmen fra en vanlig ovn.



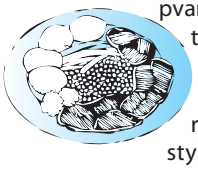
1. **Drei multifunksjonsknappen** til autoposisjonen.
2. **Trykk på autoknappen** for å velge ønsket autofunksjon.
3. **Drei på justeringsbryteren** for å velge ønsket matkategori.
4. **Trykk på Select (velger)-knappen** (forinnstilt vekt kommer til syne).
5. **Drei på justeringsknappen** for å stille inn matens vekt.
6. **Trykk på startknappen.**

Midtveis i tilberedningsprosessen stopper ovnen og ber deg om å RØRE I MATEN eller SNU MATEN (viser meldingene Stir Food eller Turn Food).

- Åpne døren.
- Rør i eller snu maten.
- Lukk døren og start på nytt ved å trykke på startknappen.

Merk: Ovnen fortsetter automatisk etter 2 min hvis du ikke snur / rører i maten.

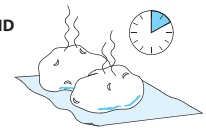
Når du skal ta vare på et måltid i kjøleskapet eller "legge maten ferdig på fat" for oppvarming, bør du legge de tykkeste, tetteste stykkene ytterst på fatet og de tynnere og mindre tette stykkene i midten.



Bruk alltid et lokk med denne funksjonen, bortsett fra ved oppvarming av supper, da er lokket ikke nødvendig! Hvis maten er innpakket på en slik måte at det er umulig å bruke lokket, bør du lage 2-3 snitt i innpakningen, slik at trykket slippet ut når maten varmes opp.

Legg tynne kjøttskiver oppå hverandre eller bland dem sammen.
Tykkere skiver som kjøttpudding og pølser må legges godt inntil hverandre.

1-2 minutter hviletid vil alltid gi bedre resultat, særlig for frossen mat.

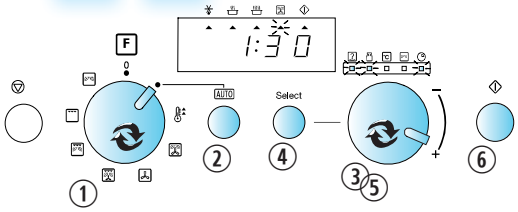


Hvis du bruker plastfolie bør du stikke hulle i den med en gaffel for å lette trykket, slik at den ikke sprekker av dampen som dannes under tilberedningen.

AUTO TILBEREDNING

MATVARE		MENGDE	TIPS
	1 **Bakte poteter**	200g - 1kg	**Prikk potetene** og plasser dem i en beholder som tåler mikrobølgeovn og stekeovn. Snu potetene når du hører pipesignalet fra ovnen. Husk at ovnen, beholderen og maten er varme.
	2 **Ferske grønnsaker**	200g - 800g	**Skjær grønnsakene** i like store biter. Tilsett 2-4 spiseskjeer vann og dekk til. Rør om når du hører pipesignalet fra ovnen.
	3 **Frosne grønnsaker**	200g - 800g	**Tilberedes tildekket.** Rør om når du hører pipesignalet fra ovnen.
	4 **Hermetiske grønnsaker**	200g - 600g	**Hell av** det meste av væsken og tilbered tildekket i beholder som tåler mikrobølgeovn.
	5 **Popkorn**	90g - 100g	**Tilbered kun en pose** om gangen. Hvis du vil tilberede mer popkorn, tilberedes en pose etter den andre.
For matvarer som ikke står oppført i denne tabellen eller hvis vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten for "Tilberede og varme mat med mikrobølger".			

AUTO KOMBIVARMLUFT



Bruk denne funksjonen til tilberedning fra rå eller frossen.

1. **Drei multifunksjonsknappen** til autoposisjonen.
2. **Trykk på autoknappen** for å velge ønsket autofunksjon.
3. **Drei på justeringsbryteren** for å velge ønsket matkategori.
4. **Trykk på Select (velger)-knappen (forinnstilt vekt kommer til syne).**
5. **Drei på justeringsknappen** for å stille inn matens vekt.
6. **Trykk på startknappen.**

For kylling og lasagne; Kontroller at tilbehøret du bruker er ildfast og beregnet for bruk i mikrobølgeovn før du starter tilberedningen. Ellers oppnår du kanskje et dårlig sluttresultat.

Bruk alltid stekeplaten når du tilbereder småkaker eller hermetiske eller frosne rundstykker.
Smør stekeplaten lett eller dekk den til med bakepapir.

Når du vil bruke programmene for tilberedning av småkaker eller hermetiske eller frosne rundstykker, må ovnen forvarmes før du kan sette maten inn i den. Når riktig temperatur er oppnådd, vil ovnen be deg om å sette inn maten.

- Åpne døren.
- Plasser stekeplaten med maten på styreskinnene som sitter på veggene i ovnsrommet.
- Lukk døren og start på nytt ved å trykke på startknappen.

AUTO KOMBIVARMLUFT

ANBEFALT VEKT		
	1 **KYLLING (800G - 1½KG)**	**STRØ SALT OG KRYDDER** over kyllingen. Pensle med olje om nødvendig. Legg kyllingen på en ildfast tallerken som tåler mikrobølgeovn. Plasser tallerkenen på grillristen.
	2 **FROSSEN LASAGNE (400G - 1KG)**	**LEGG** lasagnen på en ildfast tallerken som tåler mikrobølgeovn. Plasser tallerkenen på grillristen.
	3 **SMÅKAKER** (9-12 stykker)	**PLASSER PÅ** den lett smurte stekeplaten. Sett stekeplaten inn i ovnen når den ber deg om å legge inn maten (viser "*Add Food*").
	4 **HERMETISK BRØDDEIG**	**BRUKES FOR MATTYPER SOM** croissants og rundstykker. Plasser rundstykkene på stekeplaten. Sett stekeplaten inn i ovnen når den ber deg om å legge inn maten (viser "*Add Food*").
	5 **FROSNE RUNDSTYKKER**	**BRUKES TIL FROSNE,** ferdig stekte rundstykker. Plasser rundstykkene på stekeplaten. Sett stekeplaten inn i ovnen når den ber deg om å legge inn maten (viser "*Add Food*").
FOR MATVARER SOM IKKE STÅR OPPFØRT I DENNE TABELLEN eller hvis vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten for "Varmluft eller Kombivarmluft"		

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Rengjøring er vanligvis det eneste vedlikeholdet som er nødvendig.

Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrytning av overflaten og dermed muligens redusert levetid og farlige situasjoner.

Ikke bruk stålull, gryteskrubber av metall, *slipende rengjøringsmidler osv. som kan skade betjeningspanelet og overflatene i ovnsrommet og ovnens utsider. Bruk en svamp med et mildt rengjøringsmiddel eller spray vindusrens på et tørkepapir. Spray rens på papiret.* ***Ikke spray*** *direkte på ovnen.*

Med jevne mellomrom, eller hvis du har sølt, bør du ta ut glasstallerkenen og holderen, og rengjøre bunnen av ovnen.

Ovnen er laget slik at glasstallerkenen skal være i ovnen under bruk.

Ikke bruk ovnen når glasstallerkenen er tatt ut for rengjøring.

Bruk et mildt rengjøringsmiddel, vann og en myk klut til å rengjøre innsiden av ovnen, begge sidene av døren og døråpningen.

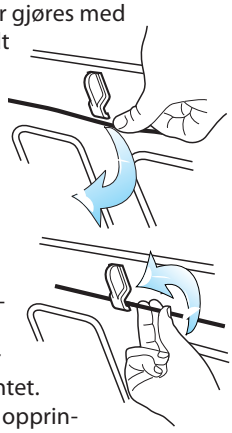
Pass på at eventuelt fett og matrester rundt døråpningen blir fjernet.

Smuss som er vanskelig å fjerne kan du mykgjøre ved å sette inn en kopp med vann og la den koke i noen minutter. Vanndampen vil mykgjøre smusset.

Vond lukt i ovnen kan reduseres ved at du setter inn en bolle med vann og sitronsaft og lar dette koke noen minutter.

Ikke bruk damprengjøringsapparater for å rengjøre mikrobølgeovnen.

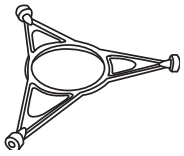
Grillelementet trenger ikke rengjøring, da den sterke varmen vil brenne av eventuelt søl, men taket under elementet kan trenge regelmessig rengjøring. Dette bør gjøres med en myk klut fuktet i mildt såpevann. Hvis grillen ikke brukes regelmessig, bør den settes i gang i 10 minutter hver måned for å brenne bort eventuelt søl. Dermed reduseres risikoen for brann.



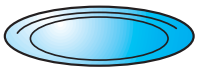
- Skyv festetråden forsiktig bakover og deretter nedover for å frigjøre grillelementet.
- Plasser festetråden i opprinnelig stilling igjen etter rengjøringen.

TILBEHØR SOM KAN VASKES I OPPVASKMASKIN:

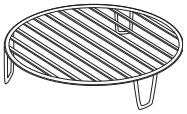
Holderen for den roterende tallerkenen.



Roterende glasstallerken.



Grillrist.



Stekeplate.

Tåteflaskeholder.

FEILSØKINGSLISTE

Hvis ovnen ikke virker tilfredstillende, bør du kontrollere følgende punkter før du ringer etter service:

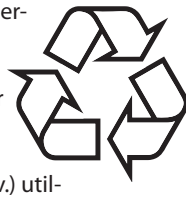
- Holderen for den roterende tallerkenen og glasstallerkenen er på plass.
- Støpselet er satt godt inn i stikkontakten.
- Døren er skikkelig lukket.
- Kontroller sikringene og forsikre deg om at stikkontakten er strømførende.
- Kontroller at ovnen har tilstrekkelig ventilasjon.
- Vent i ti minutter og prøv å slå ovnen på igjen.
- Åpne og lukk døren før du forsøker på nytt.

Dette er for å unngå unødig tilkalling av en servicetekniker som du selv må betale for.
Når du ringer etter service, bør du oppgi ovnens serie- og typenummer (se servicemerket).
Se i garantiheftet for ytterligere informasjon.

Hvis strømledningen må skiftes, bør den skiftes ut med en original strømledning, som er å få ved våre serviceverksteder. Strømledningen må skiftes av en kvalifisert servicetekniker.

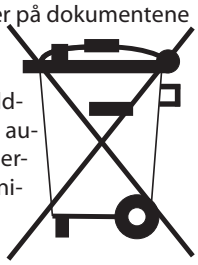
Service på ovnen må kun utføres av en kvalifisert servicetekniker.
Det er farlig for en ukyndig person å utføre service eller reparasjoner som innebærer fjerning av deksel som beskytter mot mikrobølgeenergien.
Du må aldri fjerne noe deksel.

MILJØTIPS



Esken består av 100 % resirkulerbart materiale, og er merket med et resirkuleringssymbol. Følg lokale forskrifter for avfallshåndtering. Oppbevar potensielt farlig emballasje (plastposer, polystyren osv.) utilgjengelig for barn.

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om avfallsbehandling av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Ved å sørge for at dette produktet avfallsbehandles på riktig måte, er du med på å forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljøet eller personers helse, som ellers kan forårsakes dersom dette produktet ikke avfallsbehandles korrekt.



Symbolet på produktet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Lever det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

Apparatet må avfallsbehandles i overensstemmelse med gjeldende lokale bestemmelser for avfallsbehandling.

For nærmere informasjon om håndtering, avfallsbehandling og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du kjøpte apparatet.

Før du kasserer apparatet, bør du kutte strømledningen, slik at apparatet ikke kan koples til strøm.

I samsvar med IEC 60705.

Den internasjonale elektrotekniske kommisjonen har utviklet en standard for å sammenlikne testing av oppvarmingsresultater i forskjellige mikrobølgeovner. Vi anbefaler følgende for denne ovnen:

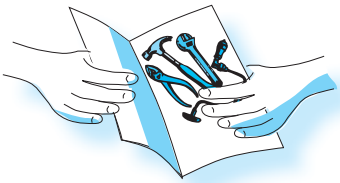
Test	Mengde	Ca. tid	Effektnivå	Beholder
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Varmluft 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Varmluft 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Varmluft 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 sek	Jet Defrost	

TEKNISKE DATA

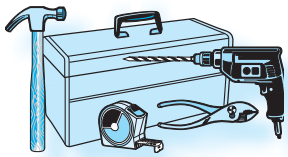
Inngangsspenning	230 V/50 Hz
Nominell effekt	2800 W
Sikring	16 A
Utgangseffekt mikrobølger	900 W
Utvendige mål (HxBxD)	455 x 595 x 560
Innvendige mål (HxBxD)	210 x 450 x 420

ASENNUS

LAITTEEN ASENTAMINEN



ASENNA LAITE MUKANA TOIMITETTUJA erillisiä ohjeita noudattaen.



ENNEN KYTKENTÄÄ

TARKISTA, ETTÄ ARVOKILPEEN MERKITTY JÄNNITE vastaa asuntosi jännitettä.

TARKISTA ennen asennusta, että uuni on tyhjä.

TARKISTA, ETTEI LAITE OLE VAURIOITUNUT. Tarkista, että uunin luukku sulkeutuu kunnolla. Tyhjennä uuni ja puhdista sisäosa pehmeällä, kostealla liinalla.

ÄLÄ KÄYTÄ LAITETTA, jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, jos laite ei toimi kunnolla, tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut. Älä laita virtajohtoa tai pistoketta veteen. Pidä virtajohto erillään kuumista pinnoista. Muussa tapauksessa vaarana voi olla sähköisku, tulipalo tai muunlainen vahinko.

KYTKENNÄN JÄLKEEN

UUNI TOIMII VAIN, jos sen luukku on kunnolla kiinni.

LAITE ON KYTKETTÄVÄ maadoitettuun pistorasiaan. Laitteen valmistaja ei vastaa sellaisista ihmisille, eläimille tai esineille tapahtuneista vahingoista, jotka ovat seurausta tämän määräyksen laiminlyönnistä.

Laitteiden valmistajat eivät vastaa näiden ohjeiden laiminlyönnistä aiheutuvista vahingoista.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

ÄLÄ KUUMENNA TAI KÄYTÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA UUNISSA tai sen läheisyydessä. Kaasut voivat aiheuttaa palovaaran tai räjähdyksen.

ÄLÄ KÄYTÄ MIKROAALTOUUNIA tekstiilien, paperin, mausteiden, yrttien, puun, kukkien, hedelmien tai muiden tulenarkojen materiaalien kuivattamiseen. Väärinkäyttö voi aiheuttaa tulipalon.

JOS MATERIAALI SYTTYY PALAMAAN UUNIN SISÄ- TAI ULKOPUOLELLA TAI HUOMAAT SAVUA, pidä uunin luukku kiinni ja kytke laite pois päältä. Irrota virtajohto tai katkaise virta irrottamalla sulake sähkötaulusta.

ÄLÄ YLIKYPSENNÄ RUOKAA. Väärinkäyttö voi aiheuttaa tulipalon.

ÄLÄ JÄTÄ UUNIA ILMAN VALVONTAA. Uunia on syytä valvoa varsinkin, jos ruoan valmistuksessa käytetään paperisia, muovisia tai muusta tulenarasta materiaalista valmistettuja astioita. Paperi voi hiiltyä tai syttyä palamaan, ja jotkut muovilaadut voivat sulaa mikroaaltouunissa.

ÄLÄ KÄYTÄ LAITTEEN yhteydessä syövyttäviä aineita tai kaasuja. Tämä uuni on suunniteltu nimenomaan ruoan kuumennukseen ja kypsennykseen. Sitä ei ole tarkoitettu teollisuus- tai laboratoriokäyttöön.

ANNA LASTEN KÄYTTÄÄ LAITETTA ILMAN AIKUISEN VALVONTAA VAIN, *jos heidät on opetettu käyttämään uunia turvallisesti, ja he ymmärtävät väärinkäytön vaarat.*
TÄTÄ LAITETTA EI OLE TARKOITETTU *fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoitteisten tai kokemattomien tai taitamattomien henkilöiden (eikä myöskään lasten) käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo tai opasta heitä laitteen käytössä.*
UUNIN ESILLÄ OLEVAT OSAT VOIVAT *kuumentua käytön aikana: pidä lapset poissa uunin lähettyviltä.*

ÄLÄ KUUMENNA RUOKIA TAI NESTEITÄ *mikroaaltouunissa ilmatiiviissä astioissa. Paine lisääntyy mikroaaltouunissa, ja astia voi räjähtää tai aiheuttaa muuten vahinkoa avautuessaan.*

TARKISTA SÄÄNNÖLLISESTI, ETTÄ LUUKUN TIIVISTEET JA AUKON REUNAT *ovat ehjät. Jos luukun tiiviste tai aukon reunat ovat vahingoittuneet, laitetta ei saa käyttää ennen asiantuntevan huoltoteknikon suorittamaa korjausta.*

KANANMUNAT

ÄLÄ KEITÄ TAI KUUMENNA mikroaaltouunissa kokonaisia, kuorittuja tai kuorimattomia kananmunia, sillä ne voivat räjähtää vielä kuumentamisen päätyttyäkin.

TURVALLISUUSOHJEET

YLEISTÄ

TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN!

LAITETTA EI SAA KÄYTTÄÄ *mikroaaltotoiminnolla, jos uunissa ei ole ruokaa. Laitteen käyttäminen tyhjänä voi vahingoittaa sitä.*

JOS HALUAT HARJOITELLA LAITTEEN KÄYTTÖÄ, laita uuniin lasillinen vettä. Vesi imee mikroaaltoenergian ja estää tällä tavoin uunin vahingoittumisen.

ÄLÄ SÄILYTÄ mitään uunin sisällä.

POISTA PAPERI- JA MUOVIPUSSIEN METALLILANKOJA SISÄLTÄVÄT PUSSINSULKIJAT *ennen kuin laitat pussin uuniin.*

UPPOPAISTO

ÄLÄ UPPOPAISTA RUOKAA mikroaaltouunissa, sillä öljyn lämpötilaa ei voi säätää.

KÄYTÄ UUNIKINTAITA TAI PATALAPPUJA käsitellessäsi astioita ja uunin osia kuumennuksen jälkeen.

NESTEET

ESIMERKIKSI JUOMAT TAI VESI. Neste voi kuumentua yli kiehumispisteen ilman, että näkyy kuplintaa. Ylikuumennut neste voi yllättäen kiehua yli. Tämä voidaan estää seuraavasti:

1. Älä käytä suorakylkisiä astioita, joissa on kapea suuaukko.
2. Sekoita nestettä ennen kuin laitat astian uuniin. Jätä teelusikka astiaan.
3. Anna astian seista hetki kuumennuksen jälkeen ja sekoita nestettä varovasti ennen kuin otat astian uunista.

VAROITUKSIA

NOUDATA AINA mikrokeittokirjan ohjeita. Ohjeiden noudattaminen on erityisen tärkeää valmistettaessa tai kuumennettaessa alkoholia sisältäviä ruokia.

SEKOITA PURKISSA TAI TUTTIPULLOSSA OLEVA VAUVANRUOKA TAI JUOMA KUUMENNUKSEN JÄLKEEN *ja tarkista, että se on sopivan lämpöistä, ennen kuin annat sen vauvalle. Näin varmistat, että ruoka tai juoma on tasaisen lämpöistä eikä polta.*

Poista purkin kansi ja tuttipullon tutti ennen kuumennusta!

VARUSTEET

YLEISTÄ

Uuneja varten on saatavilla monenlaisia varusteita. Ennen kuin hankit mitään varusteita, varmista, että ne soveltuvat käytettäviksi mikroaaltouuneissa.

Tarkista ennen käyttöä, että käyttämäsi ruokailuvälineet ovat mikroaaltouunin kestäviä ja läpäisevät mikroaallot.

Kun panet ruoka-astioita ja muita välineitä mikroaaltouuniin, varmista, että ne eivät kosketa uunin sisäosiin.

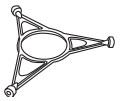
Tämä on erityisen tärkeää silloin, kun tarvikkeet ovat metallisia tai niissä on metalliosia.

Jos metallia sisältävä esine koskettaa uunin sisäosia uunin toiminnan aikana, voi syntyä kipinöintiä, joka saattaa vaurioittaa uunia.

Tarkista aina ennen uunin käyttöä, että alusta voi pyöriä vapaasti.

LASIALUSTAN PYÖRITIN

Käytä lasialustan pyöritintä lasialustan alla. Pyörittimen päälle ei saa laittaa mitään muita välineitä.



- Aseta pyöritin uunin pohjalle.

LASIALUSTA

Käytä lasialustaa kaikissa toiminnoissa. Alusta kerää nesteen ja ruoanmurut, jotka muuten likaisivat uunin pohjan.

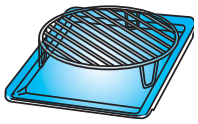
- Aseta lasialusta pyörittimen päälle.

PAISTOALUSTA

Käytä paistoalustaa ainoastaan kiertoilmatoiminnossa ja grillauksessa. Älä koskaan käytä paistoalustaa yhdessä mikroaaltotoiminnon kanssa.

KYPSENNYSALUSTA

Käytä kypsennysalustaa kiertoilmatoiminnossa, grillauksessa, kiertoilmayhdistelmätoiminnossa, automaattisessa kiertoilmayhdistelmätoiminnossa ja turbogrilliyhdistelmätoiminnossa.



Kun käytät grilliä ilman mikroaaltotoimintoa, aseta kypsennysalusta paistoalustalle, jotta ruoka on lähempänä seinässä olevaa grillivastusta.

TUTTIPULLON PIDIKE

Käytä tuttipullon pidikettä kuumentaessasi vauvanruokaa pullossa, joka on liian korkea mahtuakseen pystyasentoon uunin sisälle. Lisätietoja vauvanruoan kuumentamisesta löydät kohdasta Turvallisuusohjeet.

KÄYNNISTYSSUOJA/LAPSILUKKO

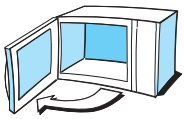
Tämä automaattinen turvatoiminto kytkeytyy päälle minuutin kuluttua siitä, kun uuni on palannut valmiustilaan. (Uuni on valmiustilassa, kun näytössä näkyy 24 tunnin kello tai, mikäli kelloa ei ole asetettu, kun näyttö on tyhjä).

Luukku on avattava ja suljettava esim. laittamalla ruokaa uuniin ennen kuin turvalukko vapautuu. Muussa tapauksessa näytössä näkyy viesti: "door" (luukku).

door

TOIMINNAN KESKEYTTÄMINEN TAI PYSÄYTTÄMINEN

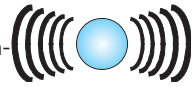
Toiminnan keskeyttäminen:
Voit keskeyttää uunin toiminnan avaamalla luukun, kun haluat tarkistaa ruoan kypsyyden, sekoittaa ruokaa tai kääntää astiaa. Asetus säilyy laitteen muistissa 10 minuuttia.



Toiminnan jatkaminen:
Sulje luukku ja paina käynnistyspainiketta KERRAN. Toiminta jatkuu kohdasta, jossa se keskeytettiin.
Jos painat käynnistyspainiketta KAKSI KERTAA, toiminta-aika pitenee 30 sekuntia.

Jos et halua jatkaa toimintaa:
Ota ruoka pois uunista, sulje luukku ja paina pysäytyspainiketta.

Merkkiääni kuuluu minuutin välein 10 minuutin ajan siihen saakka, kunnes kypsennys päättyy. Voit sammuttaa merkkiäänen painamalla pysäytyspainiketta tai avaamalla luukun.



Huom! Asetukset säilyvät muistissa 60 sekunnin ajan, jos luukku avataan ja suljetaan sen jälkeen, kun toiminta on päättynyt.

KYPSYYSASTE

Kypsyysasteen asetus on käytettävissä seuraavissa toiminnoissa:
Automaattinen kuumennus
Automaattinen kypsennys
Automaattinen kiertoilmayhdistelmä
Näissä uunin toiminnoissa voit itse säätää kypsennyksen lopputuloksen kypsyysasteen asetuksen avulla. Tällä tavoin voit säätää ruoan loppulämpötilan korkeammaksi tai matalammaksi oletusarvoiseen vakioasetukseen verrattuna.

KYPSYYSASTE	
Taso	Lopputulos
Hi 2	**Korkein loppulämpötila**
Hi 1	**Korkeampi loppulämpötila**
- - - -	**Oletusasetus**
Lo 1	**Alhaisempi loppulämpötila**
Lo 2	**Alhaisin loppulämpötila**

Kun käytät jompaakumpaa näistä toiminnoista, uuni valitsee oletusarvoisen vakioasetuksen. Vakioasetuksella pääset yleensä parhaaseen lopputulokseen. Jos kuumennettu ruoka on kuitenkin liian kuumaa heti nautittavaksi, voit helposti säätää ruoan lämpötilan seuraavan kerran, kun käytät samaa toimintoa. Aseta kypsyysaste valitsimella sen jälkeen, kun olet painanut käynnistyspainiketta.

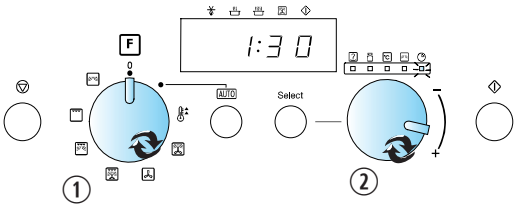
Huom!
Kypsyysasteen voi asettaa tai sitä voi muuttaa vain 20 sekunnin kuluessa uunin käynnistämisestä.

UUNIN JÄÄHDYTYS

Kun uunin toiminta on päättynyt, käynnistyy jäähdytysvaihe. Jäähdytyspuhaltimesta kuuluva ääni on täysin normaalia.
Uuni kytkeytyy pois toiminnasta automaattisesti jäähdytyksen jälkeen.

Jäähdytysvaiheen voi keskeyttää avaamalla uunin luukun, aiheuttamatta uunille minkäänlaista vahinkoa.

AJASTIN

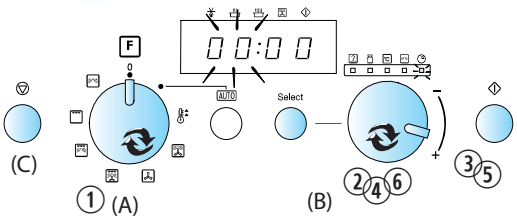


AJASTIMEN avulla voit asettaa aikahälytyksen esimerkiksi kananmunien keittämiseen tai taikinan kohottamiseen jne.

1. **KÄÄNNÄ MONITOIMIVALITSIN** nolla-asentoon.
2. **ASETA AJASTIMEN AIKA** valitsinta kääntämällä.

AJASTIN KÄYNNISTYY AUTOMAATTISESTI sekunnin kuluttua.
KUN AJASTIMEEN SÄÄDETTY aika on kulunut loppuun, kuuluu merkkiääni.

KELLO

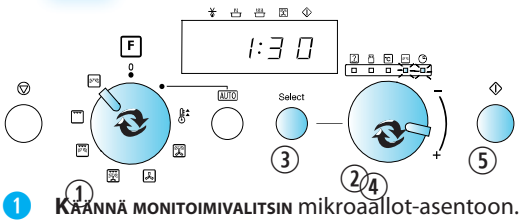


KUN LAITE KYTKETÄÄN VERKKOVIRTAAN ENSIMMÄISTÄ KERTAA tai sähkökatkon jälkeen, näyttö on tyhjä. Jos kelloa ei aseteta aikaan, näyttö pysyy tyhjänä, kunnes toiminta-aika asetetaan.

1. **(A). KÄÄNNÄ MONITOIMIVALITSIN** nolla-asentoon.
2. **(B). PAINA SELECT-PAINIKETTA** (valinta) kolmen sekunnin ajan, kunnes vasemmanpuoleiset numerot (tunnit) alkavat vilkkua.
3. **ASETA TUNNIT** valitsimella.
4. **PAINA SELECT-PAINIKETTA** uudelleen. (Numeronäytön oikea puoli (minuutit) alkaa vilkkua).
5. **ASETA MINUUTIT** valitsimella.
6. **PAINA SELECT-PAINIKETTA** uudelleen.

KELLO ON NYT ASETETTU aikaan ja käy.
JOS HALUAT POISTAA KELLONAJAN näytöstä sen jälkeen kun se on otettu käyttöön, paina Select-painiketta uudelleen kolmen sekunnin ajan ja sen jälkeen pysäytyspainiketta (c).
KELLO SÄÄDETÄÄN TARVITTAESSA UUDELLEEN AIKAAN suorittamalla yllä kuvatut toimenpiteet.
HUOM! PIDÄ LUUKKU AUKI ASETTAESSASI KELLOA AIKAAN. Näin kellonajan asettamiseen on 10 minuuttia aikaa. Muuten jokainen vaihe on suoritettava 60 sekunnissa.

KYPSENNYS JA KUUMENNUS MIKROAALTOTOIMINNOLLA



TÄTÄ TOIMINTOA KÄYTETÄÄN kypsennettäessä ja kuumennettaessa normaaliin tapaan eri ruokia, kuten vihanneksia, kalaa, perunoita ja lihaa.

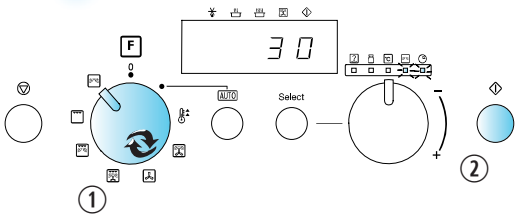
1. **KÄÄNNÄ MONITOIMIVALITSIN** mikroaallot-asentoon.
2. **ASETA TOIMINTA-AIKA** valitsimella.
3. **VALITSE TEHOTASO** painamalla Select-painiketta.
4. **ASETA HALUAMASI TEHOTASO** valitsinta kääntämällä.
5. **PAINA KÄYNNISTYSPAINIKETTA.**

TOIMINNAN KÄYNNISTÄMISEN JÄLKEEN:
Voit lisätä aikaa helpolla tavalla 30 sekunnin jaksoissa painamalla käynnistyspainiketta. *Joka kerta*, kun painat painiketta, aika pitenee 30 sekunnilla. Voit myös pidentää tai lyhentää asetettua toiminta-aikaa valitsimella.
VOIT VAIHTAA KYPSENNYSAJAN JA TEHOTASON VÄLILLÄ painamalla Select-painiketta. Kumpaakin asetusta voi muuttaa toiminnan aikana valitsinta kääntämällä.

TEHOTASON ASETTAMINEN

VAIN MIKROAALLOT	
TEHO	SUOSITELTU KÄYTTÖ:
JET (900 W)	**JUOMIEN, VEDEN, LIEMIEN, KAHVIN, TEEN** tai muiden runsaasti vettä sisältävien ruokien kuumentaminen. Jos ruoassa on kananmunaa tai kermaa, valitse pienempi teho.
750 W	**KALAN, VIHANNESTEN, LIHAN** jne. kypsennys.
650 W	**RUOKIEN KYPSENTÄMINEN**, ei sekoitusmahdollisuutta.
500 W	**VAROVAINEN KYPSENNYS,** esim. valkuaispitoiset kastikkeet, juusto- ja munaruoat sekä pataruokien loppukypsennys.
350 W	**PATARUOKIEN HAUDUTTAMINEN,** voin sulattaminen.
160 W	**SULATUS.** Voin, juustojen sulattaminen.
90 W	**LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN**
0 W	**SEISONTA-AJAN** asetus.

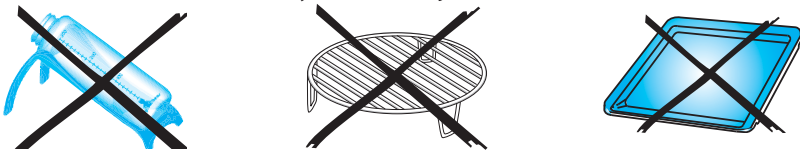
PIKAKÄYNNISTYS (JET START)



Tätä toimintoa käytetään runsaasti nestettä sisältävien ruokalajien, kuten lienten, kahvin ja teen kuumentamiseen.

1. **Käännä monitoimivalitsin** mikroaallot-asentoon.
2. **Paina käynnistyspainiketta.**

Toiminto käynnistyy automaattisesti täydellä mikroaaltoteholla 30 sekunnin toiminta-ajaksi. *Jokainen ylimääräinen painallus* pidentää aikaa 30 sekunnilla. Voit myös lisätä tai vähentää aikaa kääntämällä valitsinta toiminnon käynnistämisen jälkeen.



MANUAALINEN SULATUS

Noudata ohjeita, jotka on annettu kohdassa Kypsennys ja kuumennus mikroaaltotoiminnolla, ja valitse tehotaso 160 W manuaalisessa sulatuksessa.

Tarkista ruokaa säännöllisin väliajoin. Kokeilemalla opit valitsemaan oikean ajan erilaisille ruokamäärille.

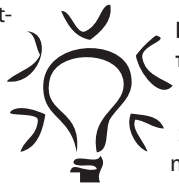
Muovipusseihin, muovikelmuun, tai pahvipakkauksiin pakatut pakasteet voidaan laittaa suoraan uuniin, ellei pakkauksessa ole metallisia osia (esim. metallisia pussinsulkijoita).

Pakkauksen muoto vaikuttaa sulatusaikaan. Matalat pakkaukset sulavat nopeammin kuin korkeat.

Irrottele palaset toisistaan sulamisen alettua. Irralliset viipaleet sulavat helpommin.

Peitä ruoka paikallisesti alumiinikelmulla, jos se alkaa kuumentua (esim. broilerin koivet ja siivet).

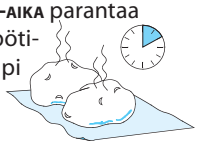
Käännä suurikokoisia paloja sulatuksen puoliväliss.



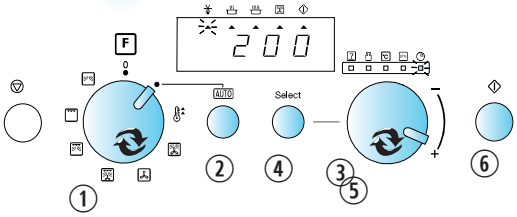
Keitetty ruoka, muhennokset ja lihakastikkeet sulavat paremmin, jos niitä sekoitetaan sulatuksen aikana.

Sulatettaessa on parempi, että ruoka jää mieluummin vähän jäiseksi ja sulaa loppuun seisonta-ajan aikana.

Sulatuksen jälkeinen seisonta-aika parantaa aina lopputulosta, sillä lämpötila jakautuu näin tasaisesti läpi koko ruoan.



PIKASULATUS (JET DEFROST)



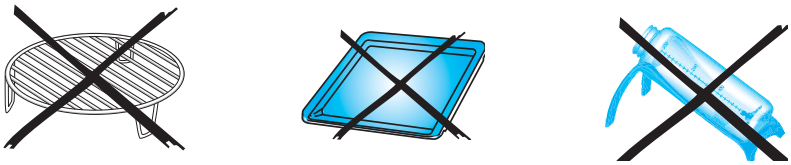
KÄYTÄ TÄTÄ TOIMINTOA vain, jos ruoan paino on välillä 100 g - 3 kg.
ASETA RUOKA AINA lasialustalle.

1. **KÄÄNNÄ** monitoimivalitsin automaattitoiminnan asentoon.
2. **VALITSE HALUAMASI AUTOMAATTINEN TOIMINTO** painamalla automaattitoiminnan painiketta.
3. **VALITSE RUOKALAJIRYHMÄ** valitsinta kääntämällä.
4. **PAINA SELECT-PAINIKETTA (NÄYTTÖÖN TULEE OLETUSPAINO).**
5. **ASETA PAINO KÄÄNTÄMÄLLÄ** valitsinta.
6. **PAINA KÄYNNISTYSPAINIKETTA.**

SULATUKSEN PUOLIVÄLISSÄ UUNIN TOIMINTA KESKEYTYY, JA NÄYTTÖÖN TULEE VIESTI Turn Food (käännä ruoka).

- Avaa luukku.
- Käännä ruokaa.
- Sulje luukku ja käynnistä uuni uudelleen painamalla käynnistyspainiketta.

HUOM! Uuni jatkaa toimintaansa automaattisesti kahden minuutin kuluttua, ellei ruokaa käännetä. Tässä tapauksessa sulatus kestää kauemmin.



PIKASULATUS (JET DEFROST)

Tässä toiminnossa uuniin on ohjelmoitava ruoan nettopaino.

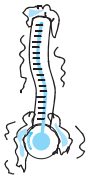
PAKASTETUT RUOAT:

Jos ruoan paino poikkeaa suosituspainosta: Noudata ohjeita, jotka on annettu kohdassa Kypsennys ja kuumennys mikroaaltotoiminnolla ja valitse tehotasoksi 160 W sulatettaessa.

PAKASTETUT RUOAT:

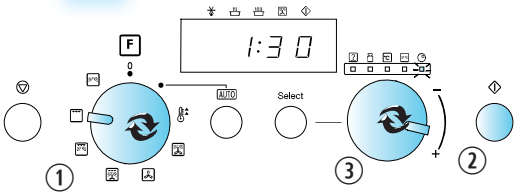
Jos ruoka on pakastuslämpötilaa (-18°C) korkeampi, aseta ruoan paino alhaisemmaksi.

Jos ruoan lämpötila on pakastuslämpötilaa (-18 °C) kylmempi, aseta ruoan paino suuremmaksi.



RUOKA		MÄÄRÄ	VINKKEJÄ
	1 **Liha**	**100 g - 2 kg**	Jauheliha, kyljykset, pihvit ja paistit.
	2 **Linnut**	**100 g - 3 kg**	Kokonainen broileri, palat tai fileet.
	3 **Kala**	**100 g - 2 kg**	Kokonainen, viipaleet tai fileet.
	4 **Vihannekset**	**100 g - 2 kg**	Sekavihannekset, herneet, parsakaali jne.
	5 **Leipä**	**100 g - 2 kg**	Limput ja sämpylät.
Jos ruokalajia ei ole mainittu taulukossa, tai jos ruoan paino poikkeaa suosituspainosta, noudata ohjeita, jotka on annettu kohdassa Kypsennys ja kuumennus mikroaaltotoiminnolla ja valitse tehotasoksi 160 W sulatettaessa.			

GRILLI



TÄLLÄ TOIMINNOLLA saat ruoan pinnalle nopeasti kauniin ruskistuksen.
KUN VALMISTAT ESIMERKIKSI juustoa sisältäviä ruokia, lämpimiä voileipiä, paistia ja makkaroita, aseta ritilä paistoalustalle.

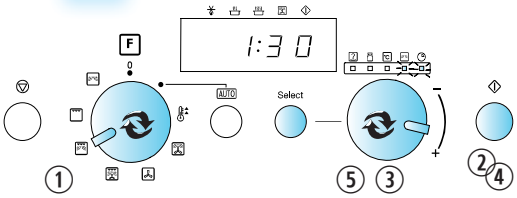
1. **KÄÄNNÄ MONITOIMIVALITSIN** grilliasentoon.
2. **ASETA TOIMINTA-AIKA** valitsimella.
3. **PAINA KÄYNNISTYSPAINIKETTA.**

ÄLÄ JÄTÄ LUUKKUA auki pitkäksi aikaa grillatessasi, jotta lämpötila ei laske.

__VARMISTA, ETTÄ RUOKAILUVÄLINEET__ ovat kuumuuden- ja uuninkestäviä, ennen kuin käytät niitä grillauksessa.

__ÄLÄ__ käytä muovisia ruokailuvälineitä grillauksessa. Ne voivat sulaa. Puiset tai paperiset astiat eivät myöskään sovi grillaukseen.

GRILLIYHDISTELMÄ



Tällä toiminnolla saat ruoan pinnalle kauniin ruskistuksen samalla, kun ruoka kypsyy mikroaaltojen avulla.

1. **Käännä monitoimivalitsin** Grilliyhdistelmä-asentoon.
2. **Aseta tehotaso** valitsinta kääntämällä.
3. **Valitse kypsennysaika** Select-painikkeella.
4. **Aseta toiminta-aika** valitsimella.
5. **Paina käynnistyspainiketta.**

__Varmista, että ruokailuvälineet__ ovat kuumuuden- ja uunink-estäviä, ennen kuin käytät niitä grillauksessa.

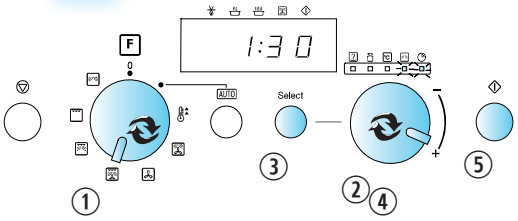
__Älä__ käytä muovisia ruokailuvälineitä grillauksessa. Ne voivat sulaa. Puiset tai paperiset astiat eivät myöskään sovi grillaukseen.

Suurin mahdollinen mikroaaltoteho on rajoitettu grillitoimintoa käytettäessä tehtaan asetusarvoon.
Aseta ruoka kypsennysalustalle, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin ruoan ympärillä.

TEHOTASON ASETTAMINEN

GRILLIYHDISTELMÄ	
Teho	Suositeltu käyttö:
650 W	**Vihannesten kypsennys** ja gratiinien valmistus
350 - 500 W	**Linnunlihan kypsennys** ja lasagnen valmistus
160 - 350 W	**Kalan** kypsennys ja pakastegratiinien valmistus
160 W	**Lihan** paistaminen
90 W	**Hedelmien** gratinointi

TURBOGRILLIYHDISTELMÄ



KÄYTÄ TÄTÄ TOIMINTOA esimerkiksi gratiinien, lasagnen, linturuokien tai uuniperunoiden valmistamiseen.
ASETA RUOKA kypsennysalustalle tai lasialustalle, kun valmistat ruokaa tällä toiminnolla.

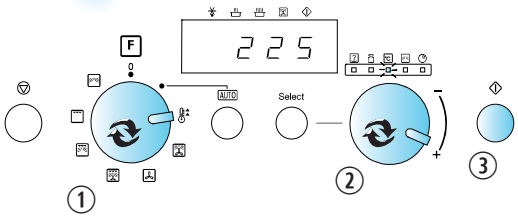
1. **KÄÄNNÄ MONITOIMIVALITSIN** turbogrillaus-asentoon.
2. **ASETA TEHOTASO** valitsinta kääntämällä.
3. **VALITSE KYPSENNYSAIKA** Select-painikkeella.
4. **ASETA TOIMINTA-AIKA** valitsimella.
5. **PAINA KÄYNNISTYSPAINIKETTA.**

SUURIN MAHDOLLINEN MIKROAALTOTEHO ON RAJOITETTU grillitoimintoa käytettäessä tehtaan asetusarvoon.

TEHOTASON ASETTAMINEN

TURBOGRILLI-YHDISTELMÄ	
TEHO	SUOSITELTU KÄYTTÖ:
650 W	**VIHANNESTEN KYPSENNYS** ja gratiinien valmistus
350 - 500 W	**LINNUNLIHAN KYPSENNYS** ja lasagnen valmistus
160 - 350 W	**KALAN** kypsennys ja pakastegratiinien valmistus
160 W	**LIHAN** paistaminen
90 W	**HEDELMIEN** gratinointi
0 W	**PELKKÄ RUSKISTUS** kypsennyksen aikana

PIKAKUUMENNUS



TÄLLÄ TOIMINNOLLA VOIT esikuumentaa tyhjän uunin.
ÄLÄ LAITA UUNIIN RUOKAA esikuumennusta ennen tai sen aikana. Ruoka palaa korkeassa kuumuudessa.

1. **KÄÄNNÄ MONITOIMIVALITSIN** Pikakuumennus-asentoon.
2. **ASETA LÄMPÖTILA** kääntämällä valitsinta.
3. **PAINA KÄYNNISTYSPAINIKETTA.**

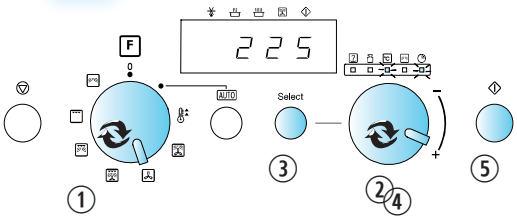
KUUMENNUKSEN AIKANA numerot vilkkuvat, ja näytössä näkyy tietyin väliajoin PrE HEAt (esikuumennus), kunnes uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan.

KUN KUUMENNUS on alkanut, voit vielä säätää lämpötilaa monitoimisäätimellä.

UUNI SÄILYTTÄÄ asetetun lämpötilan 10 minuutin ajan, ennen kuin se kytkeytyy pois päältä. Tämän ajan kuluessa voit laittaa ruoan uuniin ja valita kiertoilmatoiminnon, jonka jälkeen kypsennys alkaa.

ESIKUUMENNUS suoritetaan aina tyhjälle uunille.

KIERTOILMA



Tätä toimintoa käytetään marenkien, leivonnaisten, sokerikakkujen, kohokkaiden, linturuokien ja lihapaistien valmistamiseen.

1. **Käännä monitoimivalitsin** Kiertoilma-asentoon.
2. **Aseta lämpötila** kääntämällä valitsinta.
3. **Valitse kypsennysaika** Select-painikkeella.
4. **Aseta toiminta-aika** valitsimella.
5. **Paina käynnistyspainiketta.**

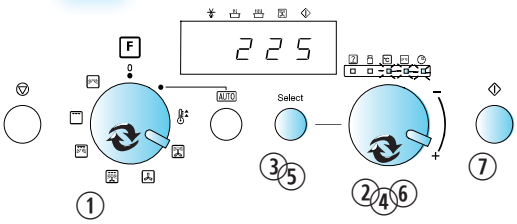
Oletusasetus kiertoilmatoiminnossa on 175 °C.

Aseta ruoka kypsennysalustalle, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin ruoan ympärillä.

Käytä paistoalustaa paistaessasi pieniä leivonnaisia, kuten pikkuleipiä ja sämpylöitä.

Kuumennuksen aikana numerot vilkkuvat, kunnes uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan.
Kun kuumennus on käynnistetty, lämpötilaa voi säätää helposti valitsinta kääntämällä.

KIERTOILMAYHDISTELMÄ



TÄLLÄ TOIMINNOLLA voit kypsentää paahtopaisteja, linturuokia, uuniperunoita, kuumentaa pakaste-eineksiä, paistaa kakkuja, leivonnaisia, kalaa ja pataruokia.

1. **KÄÄNNÄ MONITOIMIVALITSIN** kiertoilmayhdistelmätoiminnon asentoon.
2. **ASETA LÄMPÖTILA** kääntämällä valitsinta.
3. **VALITSE MIKROAALTOTEHO** painamalla Select-painiketta.
4. **ASETA TEHOTASO** valitsinta kääntämällä.
5. **VALITSE KYPSENNYSAIKA** Select-painikkeella.
6. **ASETA TOIMINTA-AIKA** valitsimella.
7. **PAINA KÄYNNISTYSPAINIKETTA.**

ASETA RUOKA KYPSENNYSALUSTALLE, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin ruoan ympärillä.

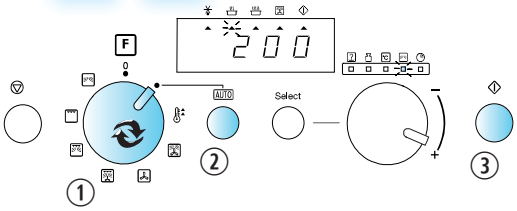
KUUMENNUKSEN AIKANA numerot vilkkuvat, kunnes uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan.

KUN KUUMENNUS ON KÄYNNISTETTY, lämpötilaa voi säätää helposti valitsinta kääntämällä. Myös mikroaaltotehoa voi muuttaa. Suurin mahdollinen mikroaaltoteho on rajoitettu kiertoilmatoimintoa käytettäessä tehtaan asetusarvoon.

TEHOTASON ASETTAMINEN

KIERTOILMAYHDISTELMÄ	
TEHO	SUOSITELTU KÄYTTÖ:
350 W	**LINNUNLIHAN, KALAN JA GRATIINIEN** valmistus
160 W	**PAISTIEN** paistaminen
90 W	**LEIVÄN JA KAKKUJEN** paistaminen

AUTOMAATTINEN KUUMENNUS

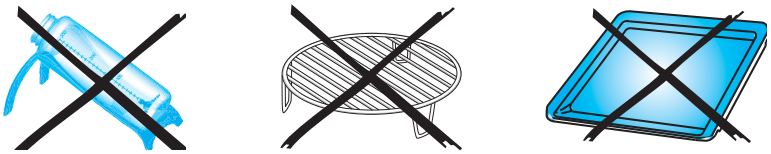


TÄTÄ TOIMINTOA käytetään valmisruokien, joko pakasteiden tai jääkaappikylmien, kuumentamiseen.
ASETA RUOKA mikroaaltouunin ja lämmön kestävälle lautaselle tai astiaan.

1. **KÄÄNNÄ** monitoimivalitsin automaattitoiminnan asentoon.
2. **VALITSE HALUAMASI AUTOMAATTINEN TOIMINTO** painamalla automaattitoiminnan painiketta.
3. **PAINA KÄYNNISTYSPAINIKETTA.**

KYPSENNYKSEN PUOLIVÄLISSÄ uuni pysähtyy ja pyytää sekoittamaan ruokaa (Stir Food).
- Avaa luukku.
- Sekoita tai käännä ruokaa.
- Sulje luukku ja käynnistä uuni uudelleen painamalla käynnistyspainiketta.

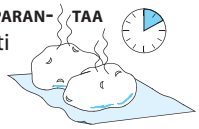
HUOM! Uuni jatkaa toimintaansa automaattisesti 2 minuutin kuluttua, ellei ruokaa käännetä tai sekoiteta.



JOS SÄILYTÄT RUOAN JÄÄKAAPISSA tai annostelet aterian lautaselle kuumentamista varten, järjestä paksummat ja tiheämmät ruokalajit lautasen reunoille ja ohuemmat, vähemmän tiheät ruokalajit keskelle.

ASETA OHUET LIHAVIIPALEET päällekkäin tai lomittain.
PAKSUMMAT VIIPALEET, esim. lihamurekkeen palat ja makkarat, asetetaan lähelle toisiaan.

1 - 2 MINUUTIN SEISONTA-AIKA PARANTAA aina lopputulosta, erityisesti kun kyseessä on pakasteruoka.

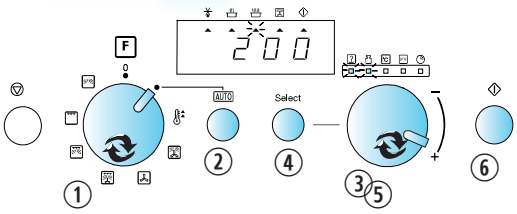


PISTELE KELMUUN reikiä haarukalla, jotta paine poistuu eikä suojus halkea, kun höyryä muodostuu kypsennyksen aikana.

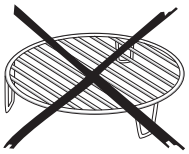
AUTOMAATTINEN KUUMENNUS

RUOKA		VINKKEJÄ
	1 **Aterialautanen** (250 - 600 g)	**Valmista ruoka** edellä annettujen ohjeiden mukaisesti. **Kuumenna kuvulla peitettynä.**
	2 **Keitto** (200 - 800 g)	**Kuumenna peittämättä** erillisissä astioissa tai yhdessä suuressa astiassa.
	3 **Pakasteruoka-annos** (250 - 600 g)	**Noudata pakkauksen ohjeita,** esim. ilmanvaihto, reikien pistely suojakelmuun jne.
	4 **Maito** (100 - 500 g)	**Kuumenna peittämättä** ja laita mukiin tai kuppiin metallilusikka.
	5 **Pataruoka** (200g - 800 g)	**Kuumenna kuvulla peitettynä.**
Jos ruokalajia ei ole mainittu taulukossa, tai jos ruoan paino poikkeaa suosituspainosta, noudata ohjeita, jotka on annettu kohdassa Kypsennys ja kuumennus mikroaaltotoiminnolla.		

AUTOMAATTINEN KYPSENNYS



KÄYTÄ TÄTÄ TOIMINTOA AINOASTAAN kypsentämiseen. Automaattista kypsennystä voidaan käyttää vain taulukossa mainittujen ruokalajien kypsentämiseen.
ASETA RUOKA mikroaaltouunin ja lämmön kestävälle lautaselle tai astiaan.

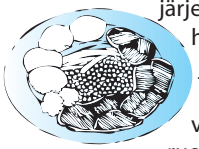


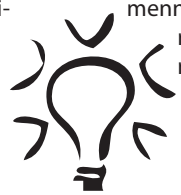
1. **KÄÄNNÄ** monitoimivalitsin automaattitoiminnan asentoon.
2. **VALITSE HALUAMASI AUTOMAATTINEN TOIMINTO** painamalla automaattitoiminnan painiketta.
3. **VALITSE RUOKALAJIRYHMÄ** valitsinta kääntämällä.
4. **PAINA SELECT-PAINIKETTA** (näkyviin tulee oletuspaino).
5. **ASETA PAINO KÄÄNTÄMÄLLÄ** valitsinta.
6. **PAINA KÄYNNISTYSPAINIKETTA.**

KYPSENNYKSEN PUOLIVÄLISSÄ uuni pysähtyy ja pyytää sekoittamaan ruokaa (Stir Food) tai kääntämään ruoan (Turn Food)
- Avaa luuku.
- Sekoita tai käännä ruokaa.
- Sulje luuku ja käynnistä uuni uudelleen painamalla käynnistyspainiketta.

HUOM! Uuni jatkaa toimintaansa automaattisesti 2 minuutin kuluttua, ellei ruokaa käännetä tai sekoiteta.

JOS SÄILYTÄT ruoan jääkaapissa tai annostelet aterian lautaselle kuumentamista varten, järjestä paksummat ja tiheämmät ruokalajit lautasen reunoille ja ohuemmat, vähemmän tiheät ruokalajit keskelle.



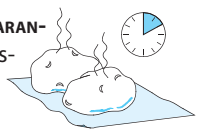


KÄYTÄ AINA MUKANA toimitettua mikrokupua tämän toiminnon yhteydessä. Keittoja kuumennettaessa mikrokupua ei tarvita. Jos ruoka on pakattu sillä tavoin, että mikrokupua ei voi käyttää, pakkaukseen on leikattava 2-3 reikää, joista paine pääsee purkautumaan kuumennuksen aikana.

ASETA OHUET LIHAVIIPALEET päällekkäin tai lomittain.
PAKSUMMAT VIIPALEET, esim. lihamurekkeen palat ja makkarat, asetetaan lähelle toisiaan.

PISTELE KELMUUN reikiä haarukalla, jotta paine poistuu eikä suojus halkea, kun höyryä muodostuu kypsennyksen aikana.

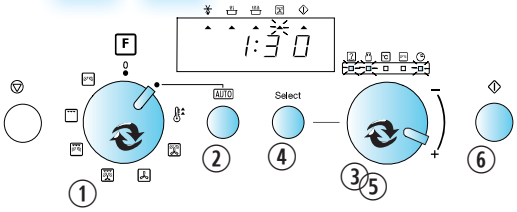
1 - 2 MINUUTIN SEISONTA-AIKA PARANTAA aina lopputulosta, erityisesti kun kyseessä on pakasteruoka.



AUTOMAATTINEN KYPSENNYS

RUOKA		MÄÄRÄ	VINKKEJÄ
	1 **UUNIPERUNAT**	200 g - 1 kg	**PISTELE PERUNOIHIN REIKIÄ** ja aseta ne mikroaaltouunin kestävään uunivuokaan. Käännä perunoita, kun uunista kuuluu äänimerkki. Muista, että uuni, vuoka ja ruoka ovat kuumia.
	2 **TUOREET VIHANNEKSET**	200 - 800 g	**LEIKKAA VIHANNEKSET** samankokoisiksi paloiksi. Lisää 2 - 4 ruokalusikallista vettä ja peitä kuvulla. Sekoita, kun uunista kuuluu äänimerkki.
	3 **PAKASTEVIHANNEKSET**	200 - 800 g	**KYPSENNÄ KUVULLA PEITETTYNÄ.** Sekoita, kun uunista kuuluu äänimerkki.
	4 **SÄILYKEVIHANNEKSET**	200 - 600 g	**KAADA SUURIN OSA** nesteestä pois ja kypsennä mikroaaltouunin kestävässä astiassa kuvun alla.
	5 **POPCORN**	90 - 100 g	**VALMISTA VAIN YKSI PUSSI** kerrallaan. Jos valmistat useamman kuin yhden pakkauksen, valmista yksi pussi kerrallaan.
JOS RUOKALAJIA EI OLE MAINITTU TAULUKOSSA, tai jos ruoan paino poikkeaa suosituspainosta, noudata ohjeita, jotka on annettu kohdassa Kypsennys ja kuumennus mikroaaltotoiminnolla.			

AUTOMAATTINEN KIERTOILMAYHDISTELMÄ



Tätä toimintoa käytetään raakojen tai pakastettujen ruokien kypsentämiseen.

1. **Käännä** monitoimivalitsin automaattitoiminnan asentoon.
2. **Valitse haluamasi automaattinen toiminto** painamalla automaattitoiminnan painiketta.
3. **Valitse ruokalajiryhmä** valitsinta kääntämällä.
4. **Paina Select-painiketta (näkyviin tulee oletuspaino).**
5. **Aseta paino kääntämällä** valitsinta.
6. **Paina käynnistyspainiketta.**

Broileri ja lasagne Tarkista ennen käyttöä, että käyttämäsi astia kestää kuumuutta ja että mikroaallot läpäisevät sen. Muussa tapauksessa tulos ei välttämättä ole hyvä.

Käytä aina paistoalustaa paistaessasi pikkuleipiä tai säilyketaikinasta valmistettuja tai pakastesämpylöitä.
Voitele paistoalusta kevyesti tai käytä leivinpaperia.

Kun käytät pikkuleiville tai säilyketaikina- tai pakastesämpylöille tarkoitettuja ohjelmia, uuni on esikuumennettava ennen paistamista. Kun uuni on kuumentunut vaadittuun lämpötilaan, näyttöön tulee viesti, jossa pyydetään laittamaan ruoka uuniin.

- Avaa luukku.
- Aseta paistoalusta, jonka päälle olet asettanut leivonnaiset, uunin seinissä oleville kannattimille.
- Sulje luukku ja käynnistä uuni uudelleen painamalla käynnistyspainiketta.

AUTOMAATTINEN KIERTOILMAYHDISTELMÄ

SUOSITUSPAINOT		
	1 **Broileri (800 g - 1½ kg)**	**Levitä suola ja mausteet** broilerin pinnalle. Voitele tarvittaessa öljyllä. Laita kuumuutta ja mikroaaltoja kestävään astiaan. Aseta astia ritilän päälle.
	2 **Pakastettu lasagne (400 g - 1 kg)**	**Laita** kuumuutta ja mikroaaltoja kestävään astiaan. Aseta astia ritilän päälle.
	3 **Pikkuleivät** (9-12 kpl)	**Aseta** kevyesti voidellulle paistoalustalle. Laita alusta uuniin, kun näytössä näkyy viesti Add food.
	4 **Säilykeleipätaikina**	**Käytetään suolasarvien** ja sämpylöiden leivontaan. Laita taikinasta muotoillut tuotteet paistoalustalle. Laita alusta uuniin, kun näytössä näkyy viesti Add food.
	5 **Pakastetut sämpylät**	**Käytetään valmiille** pakastesämpylöille. Laita sämpylät paistoalustalle. Laita alusta uuniin, kun näytössä näkyy viesti Add food.
Jos ruokalajia ei ole mainittu taulukossa, tai jos ruoan paino poikkeaa suosituspainosta, noudata ohjeita, jotka on annettu kohdassa Kiertoilma- tai Kiertoilmayhdistelmä-toiminto.		

HUOLTO JA PUHDISTUS

Puhdistus on ainoa huoltotoimenpide, jota normaalisti tarvitaan.

Jos uunia ei pidetä puhtaana, pinnat saattavat vahingoittua, mikä voi puolestaan lyhentää uunin käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

Älä käytä metallisia hankauslappuja, karheita kaapimia, *eräsvillaa, karkeita puhdistusliinoja jne. Ne voivat naarmuttaa käyttöpaneelia sekä uunin sisä- ja ulkopintoja. Puhdista nämä pinnat käyttämällä pesusientä ja mietoa puhdistusainetta tai talouspyyhettä ja lasinpesusuihketta. Suihkuta lasinpesuainetta talouspyyhkeeseen. **Älä** suihkuta pesunestettä suoraan uuniin.*

Irrota lasialusta ja pyöritin säännöllisesti, erityisesti, jos ruokaa on roiskunut yli, ja puhdista uunin pohja.

Tässä uunimallissa lasialustan on oltava paikoillaan uunia käytettäessä.

Älä käytä uunia, jos lasialusta on otettu pois uunista puhdistusta varten.

Puhdista sisäpinnat, luukun etu- ja takaosa ja luukun reunat miedolla pesuaineella, vedellä ja pehmeällä liinalla.

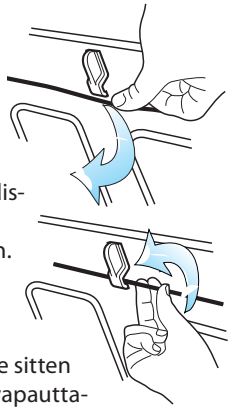
Pyyhi rasva- ja ruokatahrat heti pois luukun reunoista.

Jos lika on tarttunut tiukasti kiinni, laita uuniin vesilasi ja anna veden kiehua 2 - 3 minuutin ajan. Höyry pehmentää lian.

Aseta lasialustalle vesilasi, johon olet lisännyt vähän sitruunamehua, ja keitä vettä uunissa muutaman minuutin ajan poistaaksesi hajut uunista.

Älä käytä höyrypesulaitteita mikroaaltouunin puhdistuksessa.

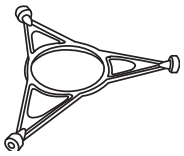
Grillivastusta ei tarvitse puhdistaa, sillä korkea lämpötila polttaa mahdolliset roiskeet pois. Uunin katto grillivastuksen yläpuolella on sen sijaan puhdistettava säännöllisesti. Tee se lämpimällä vedellä, pesuaineella ja sienellä. Jos et käytä grilliä säännöllisesti, käytä grillitoimintoa vähintään 10 minuutin ajan kerran kuussa puhdistaaksesi roiskeet ja välttääksesi tulipalon vaaran.



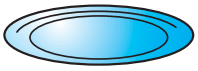
- Työnnä grillivastuksen kiinnityslankaa kevyesti katon takaosaan päin ja laske se sitten alas grillivastuksen vapauttamiseksi.
- Laita kiinnityslanka takaisin paikalleen puhdistamisen jälkeen.

KONEPESTÄVIÄ:

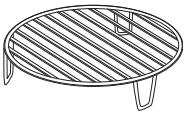
Lasialustan pyöritin



Lasialusta



Kypsennysalusta



Paistoalusta

Tuttipullon pidike

VIANMÄÄRITYS

Jos uuni ei toimi, tarkista seuraavat asiat, ennen kuin soitat huoltoon:

- Lasialusta ja pyöritin ovat paikoillaan.
- Pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa.
- Luukku on kunnolla kiinni.
- Tarkista sulakkeet ja varmista, että sähkövirtaa on saatavilla.
- Tarkista, että uunin ilmanvaihto on riittävä.
- Odota 10 minuuttia ja kokeile uunia sen jälkeen vielä kerran.
- Avaa ja sulje luukku, ennen kuin yrität uudelleen.

Tarkistamalla nämä kohdat vältät huoltohenkilön turhasta käynnistä aiheutuvat ylimääräiset kulut.

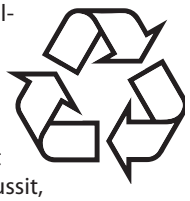
Kun soitat huoltoliikkeeseen, ilmoita uunin sarjanumero ja tyyppi (katso tiedot huoltokilvestä). Lisätietoja löytyy takuukirjasta.

Virtajohdon saa korvata vain Whirlpoolin huoltoliikkeestä saatavalla alkuperäisellä virtajohdolla. Virtajohdon saa vaihtaa vain asiantunteva huoltoteknikko.

Huollon saa suorittaa vain asiantunteva huoltoteknikko. *Sellaiset huolto- tai korjaustoimenpiteet, joiden yhteydessä joudutaan poistamaan mikroaaltoenergialle altistumiselta suojaavia kansia, saa suorittaa ainoastaan asiantunteva henkilöstö.*

Älä irrota mitään suojakansia.

YMPÄRISTÖNSUOJELUOHJEET



Pakkaus on täysin kierrätyskelpoinen siinä olevan kierrätysmerkinnän mukaisesti. Hävitä se paikallisia jätehuoltomääräyksiä noudattaen. Pidä mahdollisesti vaaralliset pakkausmateriaalit (muovipussit, polystyreenipalat jne.) pois lasten ulottuvilta.
Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätystä säätelevän WEEE-direktiivin (Waste Electrical and Electronic Equipment) 2002/96/EC mukaisesti. Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, jotka saattaisivat aiheutua jätteiden asiattomasta käsittelystä.

Symboli tuotteessa tai sen dokumentaatiossa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräys- ja kierrätyspisteeseen.
Laitteen käytöstäpoistossa on noudatettava paikallisia jätehuoltomääräyksiä.
Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.
Katkaise virtajohto ennen laitteen käytöstäpoistoa, jotta sitä ei voi enää kytkeä verkkovirtaan.

Standardin IEC 60705 mukaisesti.

Kansainvälinen sähkötekninen komissio (IEC) on kehittänyt standardin erilaisten mikroaaltouunien kuumennustehon vertailevaa testausta varten. Tämän uunin suositukset:

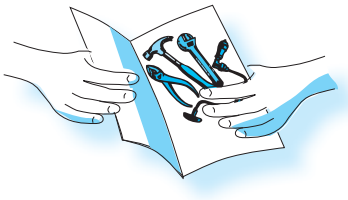
Testi	Määrä	Keskim. aika	Tehotaso	Astia
12.3.1	1 000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1 100 g	28 - 30 min	Kiertoilma 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Kiertoilma 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1 000 g	30 - 32 min	Kiertoilma 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 s	Pikasulatus	

TEKNISET TIEDOT

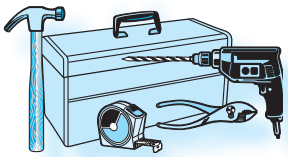
Syöttöjännite	230 V / 50 Hz
Nimellisteho	2 800 W
Sulake	13 A
Mikroaaltoteho	900 W
Ulkomitat (korkeus x leveys x syvyys)	455 x 595 x 560
Sisämitat (korkeus x leveys x syvyys)	210 x 450 x 420

BEÜZEMELÉS

A KÉSZÜLÉK BESZERELÉSE



KÖVESSE A MELLÉKELT szerelési utasításokat a készülék üzembe helyezésekor.



A HÁLÓZATRA CSATLAKOZTATÁS ELŐTT

ELLENŐRIZZÜK, HOGY A TÖRZSLAPON jelzett feszültség megegyezik-e lakásunk feszültségével.

GYŐZŐDJÜNK MEG arról a szerelés előtt, hogy a sütő beltere üres.

BIZONYOSODJON MEG ARRÓL, HOGY A KÉSZÜLÉK NINCS MEGSÉRÜLVE. Győződjünk meg arról, hogy a sütő ajtaja tökéletesen zár-e. Vegyünk ki mindent a sütőből, majd egy puha nedves ruhadarabbal tisztítsuk ki a belteret.

NE HASZNÁLJUK A KÉSZÜLÉKET AKKOR, ha a hálózati tápkábel vagy a villásdugó sérült, továbbá ha a készülék nem működik megfelelően, vagy ha megsérült vagy leesett. A hálózati tápkábelt, illetve a villásdugót soha ne mártsa vízbe. A hálózati tápkábelt ne helyezze meleg felületek közelébe. Ilyen esetekben áramütés, tűz vagy egyéb veszélyek következhetnek be.

A CSATLAKOZTATÁS UTÁN

A SÜTŐ CSAK AKKOR MŰKÖDTETHETŐ, ha az ajtó jól be van zárva.

A KÉSZÜLÉK FÖLDELÉSÉT törvény írja elő. A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal az ennek elmaradása miatt bekövetkező személyi sérülésekért vagy anyagi károkért.

A gyártó nem felelős semmilyen olyan problémáért, amelyet az okozott, hogy a felhasználó elmulasztotta betartani ezeket az utasításokat.

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

FIGYELMESEN OLVASSA EL, ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBIEKRE

NE MELEGÍTSÜNK VAGY HASZNÁLJUNK GYÚLÉKONY ANYAGOKAT a sütő belsejében vagy közelében. Ezek gőzei tűz- vagy robbanásveszélyt idézhetnek elő.

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐT NE HASZNÁLJUK ruha, papír, fűszer, gyógynövény, fa, virág, gyümölcs vagy más gyúlékony anyag szárítására. Ezzel tüzet okozhatunk.

HA AZ ANYAG MEGGYULLADNA A SÜTŐBEN/SÜTŐN KÍVÜL, VAGY FÜSTÖT ÉSZLELNÉNK, tartsuk zárva az ajtót, és kapcsoljuk ki a sütőt. Húzzuk ki a villásdugót a konnektorból, vagy kapcsoljuk le a lakás áramellátását a biztosítéktáblán vagy a kapcsolószekrényben.

NE SÜSSÜK TÚL SOKÁIG AZ ÉTELT. Ezzel tüzet okozhatunk.

NE HAGYJUK A SÜTŐT FELÜGYELET NÉLKÜL, különösen akkor, amikor a sütés folyamata során papírt, műanyagot vagy más gyúlékony anyagokat használunk. Hő hatására ugyanis a papír elszenesedhet vagy éleghet, bizonyos műanyagok pedig elolvadhatnak.

A KÉSZÜLÉKBEN NE HASZNÁLJUNK korrozív vagy elgőzölgő vegyi anyagokat. Ez a sütő élelmiszerek melegítésére, illetve elkészítésére van kialakítva. Ezért soha ne használjuk azt ipari vagy laboratóriumi célokra.

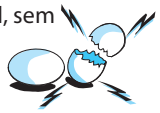
GYERMEK CSAK AKKOR *használja a készüléket felnőtt felügyelete alatt és megfelelő kioktatás után, ha a gyermek biztonságos módon tudja használni a készüléket, illetve tisztában van a helytelen használathoz kapcsolódó kockázatokkal.*
A KÉSZÜLÉKET NEM ARRA SZÁNTÁK, *hogy csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) használják, hacsak nem a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt használják.*
AZ ELÉRHETŐ RÉSZEK HASZNÁLAT *közben felforrósodhatnak, ezért a kisgyermekeket távol kell tartani.*

NE HASZNÁLJUK A MIKROHULLÁMÚ *sütőt légmentesen lezárt tárolóedényben lévő semmilyen anyag melegítéséhez. A megnövekedett nyomás károkat okozhat a tárolóedény felnyitásakor, ami akár szét is robbanhat.*

AZ AJTÓTÖMÍTÉSEKET ÉS AZ AZOK KÖZELÉBEN TALÁLHATÓ RÉSZEKET *időről időre ellenőrizzük. Károsodások észlelése esetén ne használjuk addig a készüléket, amíg szakemberrel el nem végeztettük a javítást.*

TOJÁS

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN ne főzzünk vagy melegítsünk egész tojást (sem héjjal, sem héj nélkül), mert az "felrobbanhat" még azután is, hogy a mikrohullámú sütés befejeződött.



ÓVINTÉZKEDÉSEK

ÁLTALÁNOS

A KÉSZÜLÉK KIZÁRÓLAGOSAN HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA KÉSZÜLT!

A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDTETHETŐ *élelmiszerek behelyezése nélkül, amikor mikrohullámokat használ. Az ilyen eljárás károsítaná a készüléket.*

A PROGRAMOZÁSI PRÓBÁK IDEJÉRE tegyünk a sütőbe egy pohár vizet. A víz elnyeli a mikrohullámokat, és így a sütő nem károsodik.

A SÜTŐ BELTERÉT soha ne használjuk tárolótérként.

TÁVOLÍTSUK EL A MŰANYAG- VAGY PAPÍRZACSKÓK ZÁRÓZSINÓRJÁT, *mielőtt azokat a sütőbe tennénk.*

OLAJFÜRDŐBEN TÖRTÉNŐ SÜTÉS

NE HASZNÁLJUK A MIKROHULLÁMÚ sütőt olajfürdőben való kisütésekhez, mert a készülékben nincs lehetőség az olaj hőmérsékletének szabályozására.

AZ ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK elkerülése érdekében a sütés után mindig viseljünk edényfogót vagy sütőkesztyűt az edények, a sütő megérintéséhez és az edények kivételéhez.

FOLYADÉKOK

PL. ITALOK VAGY VÍZ. Előfordulhat, hogy buborékképződés nélkül lépjük túl a folyadék forráspontját. Ez a forrásban levő folyadék hirtelen kicsordulását eredményezheti.

Ennek elkerülése érdekében a következők szerint járjunk el:

1. Kerüljük a szűk nyakú edények alkalmazását.
2. Keverjük össze a folyadékot az edény sütőbe helyezése előtt, és hagyjunk benne egy teáskanalat.
3. A felmelegítést követően hagyjunk egy kis pihenőidőt, és a sütőből való kivétel előtt újra keverjük össze a folyadékot.

VIGYÁZAT

MINDIG VEGYE ELŐ a részletes mikrohullámú recepteket tartalmazó szakácskönyvet. Különösen akkor, ha az elkészítendő vagy melegítendő ételek alkoholt tartalmaznak.

GYEREKÉTELEK VAGY CUMISÜVEGBEN LEVŐ FOLYADÉKOK FELMELEGÍTÉSÉT *követően először mindig rázzuk össze az anyagot, és ellenőrizzük annak hőmérsékletét. Ezáltal tudjuk biztosítani az egyenletes hőeloszlást, és elkerülni a száj megégetésének kockázatát.*

Ügyeljünk arra, hogy a felmelegítés előtt levegyük a kupakot és a cumit!

TARTOZÉKOK

ÁLTALÁNOS

A KERESKEDELEMBEN különféle sütési tartozékok kaphatók. Vásárlás előtt mindig győződjünk meg arról, hogy ezek alkalmasak-e mikrohullámú sütéshez.

A SÜTÉS MEGKEZDÉSE ELŐTT GYŐZŐDJÜNK MEG ARRÓL, hogy az alkalmazandó eszközök ellenállnake a sütőben keletkező hőnek, és átengedik-e a mikrohullámokat.

AMIKOR AZ ÉTELT ÉS A TARTOZÉKOKAT BETESSZÜK a mikrohullámú sütőbe, akkor ellenőrizzük, hogy azok ne érjenek hozzá a sütő belsejéhez.

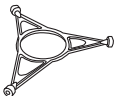
Ez különösen a fémből készült vagy fém részeket tartalmazó tartozékok esetén fontos.

HA A FÉMET TARTALMAZÓ TARTOZÉKOK a sütő működése közben hozzáérnek a sütő belsejéhez, akkor szikra keletkezhet, és a sütő károsodhat.

A SÜTŐ BEINDÍTÁSA ELŐTT mindig győződjünk meg arról, hogy a forgótányér szabadon tud-e forogni.

FORGÓTÁNYÉR TARTÓ

A FORGÓTÁNYÉR TARTÓT az üveg forgótányér alá helyezzük. A forgótányér tartóra az üveg forgótányéron kívül soha ne helyezzünk más edényt.



- A forgótányér tartót helyezzük be a sütőbe.

ÜVEG FORGÓTÁNYÉR

MINDEN SÜTÉSI MÓDOZATNÁL használjuk az üveg forgótányért. Ez felfogja a kicsöpögő levet és az olyan ételdarabokat, amelyek egyébként beszennyeznék a sütő belterét.

- Helyezzük az üveg forgótányért a forgótányér tartóra.

SÜTŐLAP

A SÜTŐLAPOT levegőkeringetéses sütéskor vagy grillezéskor használjuk. Soha ne használjuk mikrohullámmal való kombinálás esetén

DRÓTÁLLVÁNY

A DRÓTÁLLVÁNYT AKKOR HASZNÁLJUK, amikor Levegőkeringetés, Grill, Levegőkeringetés kombi, Auto. levegőkeringetés kombi vagy Turbó grill kombi funkcióval főzünk vagy sütünk.

AMIKOR MIKROHULLÁM HASZNÁLATA NÉLKÜL GRILLEZÜNK, helyezzük a drótállványt a sütőlapra, hogy az élelmiszert a felső részen lévő grillező elemhez közelebb emeljük.

CUMISÜVEGTARTÓ

OLYANKOR HASZNÁLJUK A CUMISÜVEGTARTÓT, amikor a bébiételt olyan üvegben melegítjük, ami túl magas ahhoz, hogy magában a sütőbe lehessen állítani. A bébiételek melegítésére vonatkozó bővebb tájékoztatást lásd az "Óvintézkedések" c. fejezetben.

ELINDÍTÁS ELLENI VÉDELEM / GYERMEKZÁR

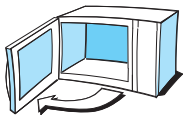
EZ AZ AUTOMATIKUS BIZTONSÁGI FUNKCIÓ EGY PERCCEL AZUTÁN KAPCSOL BE, hogy a sütő visszatért készenléti állapotba. (A sütő akkor van készenléti állapotban, amikor a pontos idő látható a kijelzőn, vagy, amennyiben az óra nincs beállítva, amikor a kijelző üres.)

A SÜTŐ AJTAJÁT KI KELL NYITNI ÉS BE KELL ZÁRNI (pl. élelmiszer behelyezése a sütőbe), mielőtt a biztonsági zár kioldana. Máskülönben a kijelzőn megjelenik a "door" felirat.

door

A SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE VAGY LEÁLLÍTÁSA

A sütés szüneteltetése:
A sütés szüneteltethető az ajtó kinyitásával, ha ellenőrizni, összekeverni, vagy megforgatni szeretnénk az ételt. A beállítást a sütő 10 percig megőrzi.

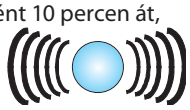


A sütés folytatása:
Zárjuk be az ajtót, és nyomjuk meg a START gombot EGYSZER. A sütés onnét folytatódik, ahol megszakadt.

A Start gomb KÉTSZER történő megnyomása a sütési időt 30 másodperccel meghosszabbítja.

Ha nem akarjuk folytatni a sütést:
Vegyük ki az ételt, zárjuk be az ajtót, és nyomjuk meg a STOP gombot

Hangjelzés hallható percenként 10 percen át, amikor a sütés befejeződött. A hangjelzés kikapcsolásához nyomjuk meg a STOP gombot, vagy nyissuk ki az ajtót.



Megjegyzés: A sütő csak 60 másodpercig tárolja a beállításokat akkor, ha a sütés befejezése után az ajtót kinyitottuk, majd visszazártuk.

KÉSZENLÉTI SZINT

A készenléti szint a következő funkcióknál áll rendelkezésre:
Automatikus melegítés
Automatikus sütés
Auto levegőkeringetés kombi
A fenti funkcióknál lehetőség van arra, hogy személyesen szabályozzuk a végeredményt a Készenléti szint beállítása funkció segítségével. Ez a funkció lehetővé teszi magasabb vagy alacsonyabb véghőmérséklet elérését az alapértelmezett normál beállításhoz képest.

KÉSZENLÉTI SZINT	
Fokozatok	**Hatás**
Hi 2	**A legmagasabb véghőmérsékletet éri el**
Hi 1	**Magasabb véghőmérsékletet ér el**
- - - -	**Alapértelmezett normál beállítás**
Lo 1	**Alacsonyabb véghőmérsékletet ér el**
Lo2	**A legalacsonyabb véghőmérsékletet éri el**

Amikor ezen funkciók egyikét használjuk, a sütő az alapértelmezett normál beállítást választja. Ez a beállítás rendszerint a legjobb eredményeket biztosítja. Azonban ha a melegített étel túl meleg az azonnali fogyasztáshoz, ezt könnyen módosíthatjuk, mielőtt a következő alkalommal ezt a funkciót használnánk. Ez úgy végezhető el, hogy a beállító gombbal kiválasztjuk a Készenléti szintet közvetlenül azután, hogy megnyomtuk a Start gombot.

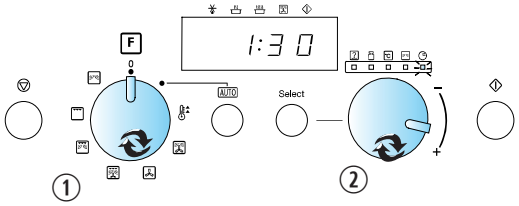
Megjegyzés:
A Készenléti szint csak a művelet első 20 másodperce alatt adható vagy változtatható meg.

LEHŰTÉS

Egy funkció befejezésekor a sütő egy hűtési műveletsort hajt végre. Ez természetes jelenség.
A műveletsor végeztével a sütő automatikusan kikapcsol.

A hűtési műveletsor a sütő bárminemű károsodása nélkül az ajtó kinyitásával félbeszakítható.

IDŐBEÁLLÍTÁS

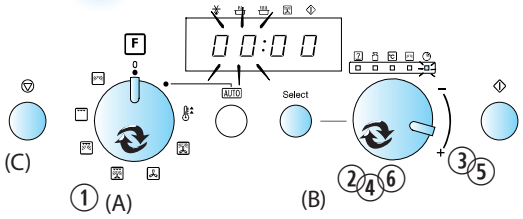


Olyankor használjuk ezt a funkciót, amikor egy konyhai órára van szükségünk a pontos időtartam méréséhez különféle célokra, mint például tojás főzése vagy a tészta kelesztése a sütés előtt stb.

1. **Forgassuk el a multifunkciós gombot** nulla állásba.
2. **Forgassuk el a beállító gombot** a mérni kívánt idő beállításához.

Az időmérő automatikusan indítja a visszaszámlálást 1 másodperc múlva.
Hangjelzés hallható, amikor az időbeállító befejezte a visszaszámlálást.

ÓRA

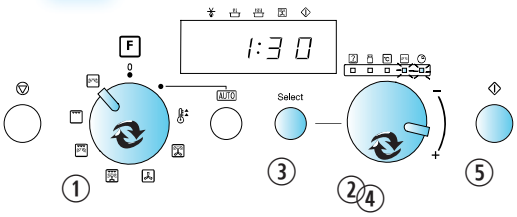


Amikor a készüléket először csatlakoztatjuk a hálózathoz, vagy áramkimaradást követően, a kijelzőn semmi sem látható. Ha az óra nincs beállítva, a sütési idő beállításáig a kijelzőn nem látható semmi.

1. **(A). Forgassuk el a multifunkciós gombot** nulla állásba.
2. **(B). Nyomjuk le mindaddig a Választás gombot** (3 másodperc), amíg a bal oldali szám (óra) villogni nem kezd.
3. **Forgassuk el a beállító gombot** az óra értékének beállításához.
4. **Nyomjuk meg a Választás gombot** ismét. (A két jobb oldali szám (perc) villog.)
5. **Forgassuk el a beállító gombot** a perc értékének beállításához.
6. **Nyomjuk meg a Választás gombot** ismét.

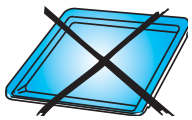
Az Óra beállítása megtörtént és működik.
Ha a kijelzőről el kívánjuk távolítani a már beállított óra kijelzését, csak le kell nyomnunk ismét 3 másodpercig a Választás gombot, majd a Stop gombot (C).
Az Óra funkció újbóli elindításához kövessük a fenti eljárást.
Megjegyzés: Tartsuk nyitva a sütő ajtaját az Óra beállítása alatt.
Ily módon 10 perc áll rendelkezésünkre a művelet elvégzéséhez. Egyébként a lépések mindegyikét 60 másodpercen belül végre kell hajtanunk.

SÜTÉS ÉS MELEGÍTÉS MIKROHULLÁMOKKAL



Ezt a funkciót normál sütésre és melegítésre használjuk, pl. zöldségek, hal, burgonya és hús elkészítéséhez.

1. **Forgassuk el a multifunkciós gombot** mikrohullám állásba.
2. **Forgassuk el a beállító gombot** a sütési idő beállításához.
3. **Nyomjuk meg a Választás gombot** a teljesítményszint kiválasztásához.
4. **Forgassuk el a beállító gombot** a kívánt teljesítményszint beállításához.
5. **Nyomjuk meg a Start gombot.**

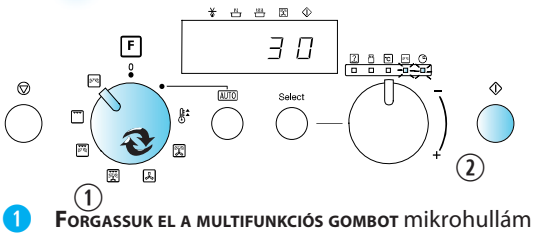


Amennyiben a sütési folyamat megkezdődött:
Az időtartamot könnyen megnövelhetjük 30 másodperces lépésenként a Start gomb megnyomásával. *Minden további* gombnyomással a sütési idő 30 másodperccel meghosszabbodik. A sütés időtartama a beállító gomb elfogatásával is növelhető vagy csökkenthető.
A Választás gomb megnyomásával átkapcsolhatunk a sütés időtartama és a teljesítményszint között. Mindkettő módosítható sütés közben, ha a kiválasztás után elforgatjuk a beállító gombot.

TELJESÍTMÉNYSZINT KIVÁLASZTÁSA

CSAK MIKROHULLÁM	
Teljesítmény	Javasolt használat:
Gyors (900 W)	**Italok,** víz, nem sűrű levesek, kávé, tea, illetve magas víztartalmú egyéb ételek melegítése. Ha az étel tojást vagy tejfölt tartalmaz, válasszunk kisebb teljesítményt.
750 W	**Halak, húsok, zöldségek** stb. elkészítéséhez.
650 W	**Nem keverhető** ételek elkészítéséhez.
500 W	**Kényes elkészítési módozatú ételekhez,** például nagy fehérjetartalmú mártásokhoz, tojás- és sajtételekhez, valamint a párolt ételek elkészítésének a befejezéséhez.
350 W	**Párolt ételek készítéséhez,** vaj olvasztásához.
160 W	**Felengedés.** Vaj, sajt és fagylalt felpuhításához.
90 W	**Melegen tartás**
0 W	**A pihentetési idő** beállítása.

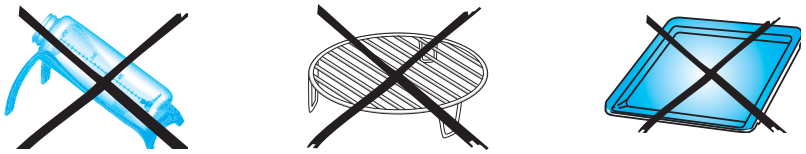
JET START



Ez a funkció nagy víztartalmú étel gyors felmelegítésére szolgál, mint pl. nem sűrű levesek, kávé vagy tea.

1. **Forgassuk el a multifunkciós gombot** mikrohullám állásba.
2. **Nyomjuk meg a Start gombot.**

Ez a funkció automatikusan elindul maximális mikrohullámos teljesítménnyel és 30 másodperces sütési idővel. *A gomb minden további* megnyomására 30 másodperccel meghosszabbodik az időtartam. A sütés időtartama a beállító gomb elforgatásával módosítható - növelhető vagy csökkenthető - a funkció elindítása után.



KÉZI FELENGEDÉS

Kövessük a "Sütés és melegítés mikrohullámokkal" részben leírt eljárást, és válasszuk a 160 W teljesítményszintet, amikor a kézi felengedést használjuk.

Ellenőrizzük rendszeresen az ételt. Némi tapasztalat birtokában a különböző ételmennyiségek függvényében is fel tudjuk majd mérni az időket.

Műanyag zacskóba, műanyag fóliába vagy kartondobozba csomagolt fagyasztott ételeket közvetlenül be lehet helyezni a sütőbe, amennyiben a csomagolás nem tartalmaz fém részeket (pl. fém zárózsinór).

A csomag alakja módosítja a felengedési időtartamot. A lapos csomagok gyorsabban engedhetők fel, mint a mély tömbök.

Válasszuk szét a darabokat, ahogy kezdenek felengedni
A különálló szeletek könnyebben engednek fel.

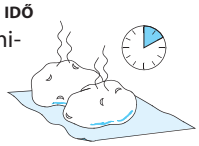
Kis alufólia darabokkal burkoljuk be azokat a területeket, amelyek túlságosan felmelegszenek (pl. csirkecombok és szárnyak).

Fordítsuk meg a nagy darabokat a felengedés félidejében.

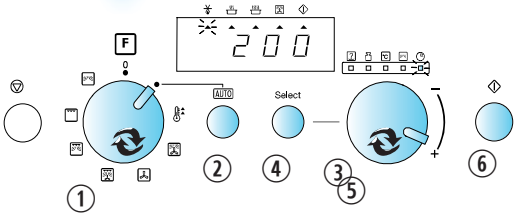
A főtt ételek, raguk és hússzószok jobban felengedhetők, ha a felengedés ideje alatt megkeverjük ezeket.

Felengedéskor jobb, ha egy kissé fagyottan hagyjuk az élelmiszert, és hagyjuk, hogy a felengedés a pihentetés során fejeződjön be.

A felengedés utáni pihentetési idő mindig javítja a minőséget, mivel azután a hőmérséklet egyenletesebben lesz elosztva az ételben.



JET FELENGEDÉS



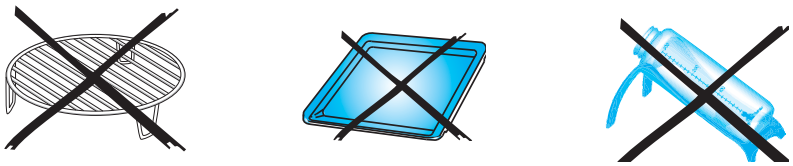
Ez a funkció csak 100 g - 3 kg közötti nettó súly esetében használható.
Az ételt mindig az üveg forgótányérra helyezzük.

1. **Forgassuk el a multifunkciós gombot** Auto állásba.
2. **Az Auto gombot megnyomva** válasszuk ki a kívánt automatikus funkciót.
3. **Forgassuk el a beállító gombot** a kívánt élelmiszerosztály kiválasztásához.
4. **Nyomjuk meg a Választás gombot (az alapértelmezett súly megjelenik).**
5. **A beállító gombot elforgatva** állítsuk be az élelmiszer súlyát.
6. **Nyomjuk meg a Start gombot.**

A felengedési folyamat félidejében a sütő leáll, és a következő utasítást adja: tUrn Food (fordítsa meg) az ételt.

- Nyissuk ki az ajtót.
- Fordítsuk meg az ételt.
- Zárjuk be az ajtót, és a Start gombot megnyomva indítsuk újra a sütőt.

Megjegyzés: A sütő automatikusan folytatja a funkciót 2 perc eltelтével, ha az ételt nem fordítottuk meg. Ebben az esetben a felengedési idő hosszabb.

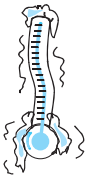


JET FELENGEDÉS

Ennél a funkciónál meg kell adnunk az élelmiszer nettó súlyát.

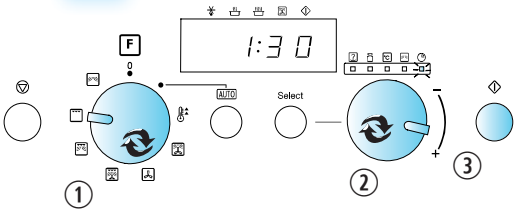
FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK:
Ha a súly kevesebb vagy több, mint az ajánlott súly: Kövessük a "Sütés és melegítés mikrohullámokkal" részben leírt eljárást, és válasszuk a 160 W teljesítményszintet, amikor a kézi felengedést használjuk.

FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK:
Ha az élelmiszer melegebb a mélyhűtési hőmérsékletnél (-18°C), válasszunk az élelmiszer súlyánál alacsonyabb súlyértéket.
Ha az élelmiszer hidegebb a mélyhűtési hőmérsékletnél (-18°C), válasszunk az élelmiszer súlyánál magasabb súlyértéket.



ÉTELEK		MENNYISÉG	TANÁCSOK
	1 **Hús**	**100 g - 2 kg**	Darált hús, kotlett, steak vagy hússzeletek.
	2 **Baromfi**	**100 g - 3 kg**	Csirke, egész, darabok vagy filék.
	3 **Hal**	**100 g - 2 kg**	Egész, szeletek vagy filék.
	4 **Zöldségek**	**100 g - 2 kg**	Vegyes zöldség, borsó, brokkoli stb.
	5 **Kenyér**	**100 g - 2 kg**	Kenyér, molnárkák vagy tekercsek.
Az ebben a táblázatban nem szereplő élelmiszereknél, vagy ha a súly kevesebb vagy több az ajánlott súlynál, kövessük a "Sütés és melegítés mikrohullámokkal" részben leírt eljárást, és válasszuk a 160 W teljesítményt, amikor a felengedést végezzük.			

GRILL



Ennek a funkciónak a használatával az ételek pirosra süthetők.
Az olyan élelmiszereket, mint sajtok, pirítósok, steakek és a kolbászok, a sütőlapra állított drótállványra helyezzük.

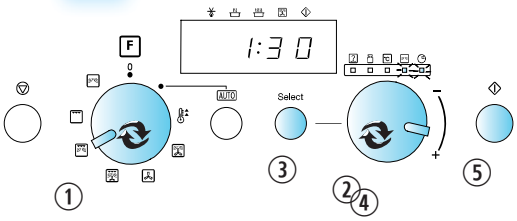
1. **Forgassuk el a multifunkciós gombot** grill állásba.
2. **Forgassuk el a beállító gombot** a sütési idő beállításához.
3. **Nyomjuk meg a Start gombot.**

Ne hagyjuk a sütő ajtaját hosszabb időszakokra nyitva, amikor a grill üzemel, mivel az a hőmérséklet visszaesését okozza.

Győződjünk meg arról, hogy ellenáll-e a sütőben keletkező hőnek mielőtt bármilyen konyhai eszközt a grillezéshez igénybe vennénk.

Ne használjunk műanyagból készült eszközöket a grillezéshez. Ezek a keletkező hő hatására megolvadnak. A papírból vagy fából készült eszközök szintén nem megfelelőek.

GRILL KOMBI



Ennek a funkciónak a használatával az ételek pirosra süthetők, miközben a mikrohullámok elvégzik az étel megsütését.

1. **Forgassuk el a multifunkciós gombot** Grill kombi állásba.
2. **Forgassuk el a beállító gombot** a teljesítményszint beállításához.
3. **Nyomjuk meg a Választás gombot** a sütési időtartam kiválasztásához.
4. **Forgassuk el a beállító gombot** a sütési idő beállításához.
5. **Nyomjuk meg a Start gombot.**

__Győződjünk meg arról,__ hogy ellenáll-e a sütőben keletkező hőnek mielőtt bármilyen konyhai eszközt a grillezéshez igénybe vennénk.

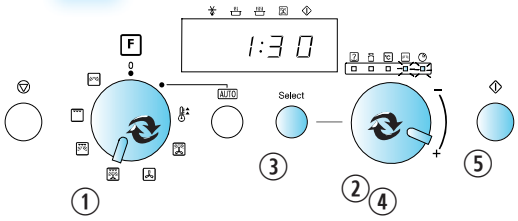
__Ne használjunk műanyagból__ készült eszközöket a grillezéshez. Ezek a keletkező hő hatására megolvadnak. A papírból vagy fából készült eszközök szintén nem megfelelőek.

A maximális beállítható mikrohullámos teljesítményszint a grill használata mellett a gyárilag beállított szintre van korlátozva.
Ha a grillrácsra helyezzük az élelmiszert, lehetővé válik, hogy a levegő megfelelően cirkuláljon körülötte

TELJESÍTMÉNYSZINT KIVÁLASZTÁSA

GRILL KOMBI	
Teljesítmény	Javasolt használat:
650 W	**Zöldségek és csőbensültek** elkészítése
350 - 500 W	**Baromfi** és lasagne elkészítése
160 - 350 W	**Halak és fagyasztott csőbensültek** elkészítése
160 W	**Hús** sütése
90 W	**Gratinírozott** gyümölcs

TURBO GRILL KOMBI



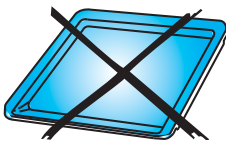
Ennek a funkciónak a használatával olyan ételek készíthetők el, mint a csőbensültek, lasagne, baromfi és sült burgonya.
Helyezzük az élelmiszert a drótállványra vagy az üveg forgótányérra, amikor ezt a funkciót használjuk.

1. **Forgassuk el a multifunkciós gombot** Turbo grill állásba.
2. **Forgassuk el a beállító gombot** a teljesítményszint beállításához.
3. **Nyomjuk meg a Választás gombot** a sütési időtartam kiválasztásához.
4. **Forgassuk el a beállító gombot** a sütési idő beállításához.
5. **Nyomjuk meg a Start gombot.**

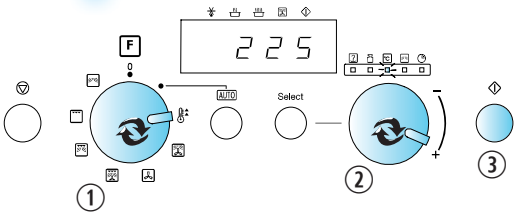
A maximális beállítható mikrohullámos teljesítményszint a grill használata mellett a gyárilag beállított szintre van korlátozva.

TELJESÍTMÉNYSZINT KIVÁLASZTÁSA

TURBOGRILL KOMBI	
Teljesítmény	Javasolt használat:
650 W	**Zöldségek és csőbensültek** elkészítése
350 - 500 W	**Baromfi** és lasagne elkészítése
160 - 350 W	**Halak és fagyasztott csőbensültek** elkészítése
160 W	**Hús** sütése
90 W	**Gratinírozott** gyümölcs
0 W	**Barnítás** csak a sütés alatt



GYORS MELEGÍTÉS



Ez a funkció a az üres sütő előmelegítésére szolgál.
Ne helyezzük az élelmiszert az előmelegítés előtt vagy alatt a sütőbe. Az intenzív hőhatástól megéghet.

1. **Forgassuk el a multifunkciós gombot** Gyorsmelegítés állásba.
2. **Forgassuk el a beállító gombot** a hőmérséklet beállításához.
3. **Nyomjuk meg a Start gombot.**

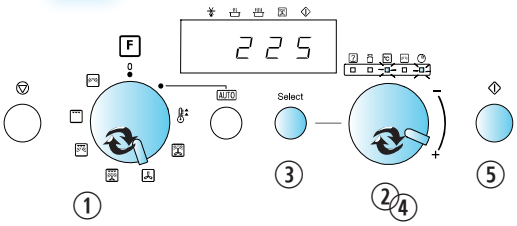
A melegítési folyamat alatt a számjegyek villognak, és időközönként megjelenik a PrE HEAt (előmelegítés) felirat, amíg a sütő el nem éri a beállított hőmérsékletet.

A melegítési folyamat megkezdése után a hőmérsékletet könnyen módosíthatjuk a multifunkciós gomb elforgatásával.

A sütő ezután fenntartja a beállított hőmérsékletet 10 percig, mielőtt kikapcsolna. Ez alatt arra vár, hogy behelyezzük az ételt, és kiválasszuk a Levegőkeringetés funkciót a sütés megkezdéséhez.

Az előmelegítés mindig üres sütővel történik.

LEVEGŐKERINGETÉS



Ez a funkció habcsókok, sütemények, kelt tészták, felfújtak, sült baromfi és egybensültek készítésére szolgál.

1. **Forgassuk el a multifunkciós gombot** Levegőkeringetés állásba.
2. **Forgassuk el a beállító gombot** a hőmérséklet beállításához.
3. **Nyomjuk meg a Választás gombot** a sütési időtartam kiválasztásához.
4. **Forgassuk el a beállító gombot** a sütési idő beállításához.
5. **Nyomjuk meg a Start gombot.**

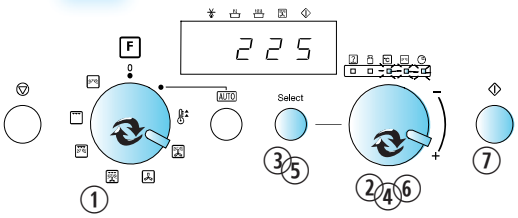
Az alapérték a Levegőkeringetés kiválasztásakor 175°C.

Ha a grillrácsra helyezzük az élelmiszert, lehetővé válik, hogy a levegő megfelelően cirkuláljon körülötte

Használjuk a sütőlapot, amikor olyan kis méretű darabokat sütünk, mint a kekszek vagy a tekercsek.

A melegítési folyamat alatt a számjegyek villognak, amíg a sütő el nem éri a beállított hőmérsékletet.
A melegítési folyamat megkezdése után a hőmérsékletet könnyen módosíthatjuk a Beállító gomb elforgatásával.

LEVEGŐKERINGETÉS KOMBI



Ez a funkció egybensültek, baromfi, héjában sült burgonya, fagyasztott félkész ételek, kelt tészták, sütemények, halak és pudingok készítésére szolgál.

1. **Forgassuk el a multifunkciós gombot** Levegőkeringetés kombi állásba.
2. **Forgassuk el a beállító gombot** a hőmérséklet beállításához.
3. **Nyomjuk meg a Választás gombot** a mikrohullámos teljesítmény kiválasztásához.
4. **Forgassuk el a beállító gombot** a teljesítményszint beállításához.
5. **Nyomjuk meg a Választás gombot** a sütési időtartam kiválasztásához.
6. **Forgassuk el a beállító gombot** a sütési idő beállításához.
7. **Nyomjuk meg a Start gombot.**

Ha a grillrácsra helyezzük az élelmiszert, lehetővé válik, hogy a levegő megfelelően cirkuláljon körülötte

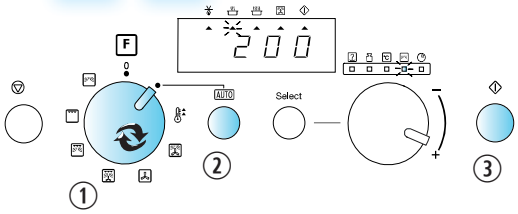
A melegítési folyamat alatt a számjegyek villognak, amíg a sütő el nem éri a beállított hőmérsékletet.

A melegítési folyamat megkezdése után a hőmérsékletet könnyen módosíthatjuk a Beállító gomb elforgatásával. A mikrohullámos teljesítményszint módosítására is van lehetőség. A maximális beállítható mikrohullámos teljesítményszint a Levegőkeringetés használata mellett a gyárilag beállított szintre van korlátozva.

TELJESÍTMÉNYSZINT KIVÁLASZTÁSA

LEVEGŐKERINGETÉS KOMBI	
Teljesítmény	Javasolt használat:
350 W	**Baromfi, hal és csőbensültek** elkészítése
160 W	**Sültek** elkészítése
90 W	**Kenyér és sütemények** sütése

AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS

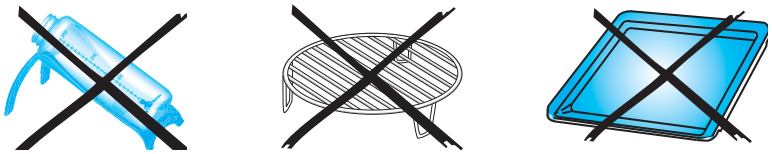


Ezt a funkciót fagyasztott vagy hűtött készételek melegítéséhez használjuk.
Helyezzük az ételt egy hőálló, a mikrohullámú sütőben használható tányérra vagy tálba.

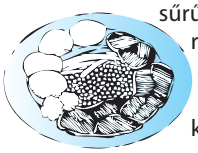
1. **Forgassuk el a multifunkciós gombot** Auto állásba.
2. **Az Auto gombot megnyomva** válasszuk ki a kívánt automatikus funkciót.
3. **Nyomjuk meg a Start gombot.**

Az ételkészítési folyamat félidejében a sütő leáll, és a következő utasítást adja: Stir Food (keverje meg az ételt).
- Nyissuk ki az ajtót.
- Keverjük vagy fordítsuk meg az ételt.
- Zárjuk be az ajtót, és a Start gombot megnyomva indítsuk újra a sütőt.

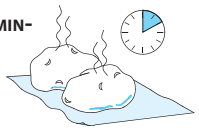
Megjegyzés: A sütő automatikusan folytatja a funkciót 2 perc eltelтével, ha az ételt nem fordítottuk/kevertük meg.



Ha egy ételt elteszünk a hűtőszekrénybe, vagy egy ételt melegítésre "kitálalunk", a vastagabb, sűrűbb részeket a tál külső részére, a vékonyabb vagy kevésbé sűrű részeket pedig középre rendezzük.



Az 1-2 perces pihentetési idő mindig javítja a minőséget, különösen fagyasztott élelmiszerek esetén.



A vékony hússzeleteket helyezzük egymás tetejére vagy részlegesen egymásra.
A vastagabb darabokat, például a húskenyeret vagy a kolbászféléket, helyezzük szorosan egymás mellé.

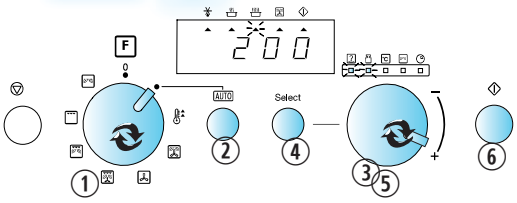
A műanyag fóliát villával karcoljuk vagy szurkáljuk meg, hogy a nyomás szabadon távozzon, és megelőzzük a szétrobbanást, mivel a sütés során gőz képződik.

AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS

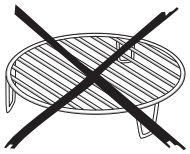
ÉTELEK		TANÁCSOK
	1 **Egytálétel** (250 g - 600 g)	**Készítsük elő az ételt** a fenti ajánlásoknak megfelelően. Lefedve melegítsük.
	2 **Leves** (200 g - 800 g)	**Fedő nélkül** külön csészékben vagy levesestálban melegítsük fel.
	3 **Fagyasztott adag** (250 g - 600 g)	**Kövessük a csomagoláson lévő utasításokat,** vagyis szellőztetés, szurkálás stb.
	4 **Tej** (100 g - 500 g)	**Fedetlenül melegítsük,** és tegyünk egy fém kanalat a bögrébe vagy a csészébe.
	5 **Casserole** (200g - 800 g)	**Lefedve melegítsük.**

Az ebben a táblázatban nem szereplő élelmiszereknél, vagy ha a súly kevesebb vagy több az ajánlott súlynál, kövessük a “Sütés és melegítés mikrohullámokkal” részben leírt eljárást.

AUTOMATIKUS SÜTÉS

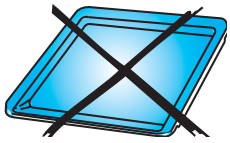


Ez a funkció CSAK ételkészítésre szolgál. Az Automatikus sütés funkció csak olyan élelmiszerek esetében használható, amelyek a táblázatban felsorolt kategóriákba tartoznak.



Helyezzük az ételt egy hőálló, a mikrohullámú sütőben használható tányérra vagy tálba.

1. **Forgassuk el a multifunkciós gombot** Auto állásba.
2. **Az Auto gombot megnyomva** válasszuk ki a kívánt automatikus funkciót.
3. **Forgassuk el a beállító gombot** a kívánt élelmiszerosztály kiválasztásához.
4. **Nyomjuk meg a Választás gombot** (az alapértelmezett súly megjelenik).
5. **A beállító gombot elforgatva** állítsuk be az élelmiszer súlyát.
6. **Nyomjuk meg a Start gombot.**

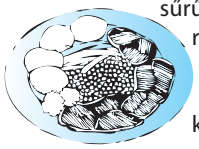


Az ételkészítési folyamat félidejében a sütő leáll, és a következő utasítást adja: Stir Food (keverje meg az ételt) vagy Turn Food (fordítsa meg az ételt).

- Nyissuk ki az ajtót.
- Keverjük vagy fordítsuk meg az ételt.
- Zárjuk be az ajtót, és a Start gombot megnyomva indítsuk újra a sütőt.

Megjegyzés: A sütő automatikusan folytatja a funkciót 2 perc elteltével, ha az ételt nem fordítottuk/kevertük meg.

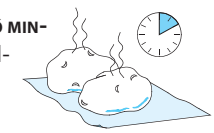
Ha egy ételt elteszünk a hűtőszekrénybe, vagy egy ételt melegítésre "kitálalunk", a vastagabb, sűrűbb részeket a tál külső részére, a vékonyabb vagy kevésbé sűrű részeket pedig középre rendezzük.



Mindig használjunk fedőt ezzel a funkcióval, kivéve hűtött levesek melegítésekor, amikor a fedő nem szükséges! Amikor az étel úgy van csomagolva, hogy nem lehetséges fedő használata, a csomagoláson 2-3 vágást kell ejteni, hogy a melegítés során kialakuló túlnyomás eltávozhasson.

A vékony hússzeleteket helyezzük egymás tetejére vagy részlegesen egymásra.
A vastagabb darabokat, például a húskenyeret vagy a kolbászféléket, helyezzük szorosan egymás mellé.

Az 1-2 perces pihentetési idő mindig javítja a minőséget, különösen fagyasztott élelmiszerek esetén.

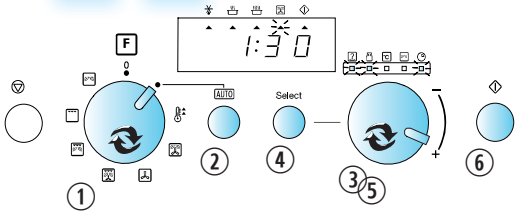


A műanyag fóliát villával karcoljuk vagy szurkáljuk meg, hogy a nyomás szabadon távozzon, és megelőzzük a szétrobbanást, mivel a sütés során gőz képződik.

AUTOMATIKUS SÜTÉS

ÉTELEK		MENNYISÉG	TANÁCSOK
	1 **Sült burgonya**	200 g - 1 kg	**Szurkáljuk meg a krumplikat,** és tegyük egy mikrohullámú sütésre alkalmas sütőedénybe. Forgassuk meg a krumplikat, amikor a sütő sípol. Ügyeljünk arra, hogy a sütő, az edény és az étel forró.
	2 **Friss zöldség**	200 g - 800 g	**Vágjuk a zöldségeket** egyforma darabokra. Tegyünk hozzá 2 evőkanál vizet, és fedjük le. Kavarjuk meg, amikor a sütő sípol.
	3 **Fagyasztott zöldség**	200 g - 800 g	**Lefedve főzzük.** Kavarjuk meg, amikor a sütő sípol.
	4 **Dobozolt zöldség**	200 g - 600 g	**Öntsük le** a folyadék nagy részét, és tegyük egy lefedett, mikrohullámú sütésre alkalmas edénybe.
	5 **Pattogatott kukorica**	90 g - 100 g	**Egyszerre csak egy csomagot** készítsünk el. Ha több pattogatott kukoricára van szükség, a csomagokat egymás után készítsük el.
Az ebben a táblázatban nem szereplő élelmiszereknél, vagy ha a súly kevesebb vagy több az ajánlott súlynál, kövessük a “Sütés és melegítés mikrohullámokkal” részben leírt eljárást.			

AUTO LEVEGŐKERINGETÉS KOMBI



Ez a funkció nyers vagy fagyasztott élelmiszerek elkészítésére szolgál.

1. **Forgassuk el a multifunkciós gombot** Auto állásba.
2. **Az Auto gombot megnyomva** válasszuk ki a kívánt automatikus funkciót.
3. **Forgassuk el a beállító gombot** a kívánt élelmiszerosztály kiválasztásához.
4. **Nyomjuk meg a Választás gombot (az alapértelmezett súly megjelenik).**
5. **A beállító gombot elforgatva** állítsuk be az élelmiszer súlyát.
6. **Nyomjuk meg a Start gombot.**

Csirke és lasagne esetén; a sütés megkezdése előtt győződjünk meg arról, hogy a használt edény ellenáll-e a sütőben keletkező hőnek, és átengedi-e a mikrohullámokat. Egyébként lehetséges, hogy a végeredmény nem lesz megfelelő.

Mindig használjuk a sütőlapot, amikor kekszek, konzerv vagy fagyasztott tekercseket készítünk. **Enyhén zsírozzuk meg a sütőlapot,** vagy fedjük le sütőpapírral.

A kekszek, illetve konzerv és fagyasztott tekercsek készítésére szolgáló programok esetén a sütőt mindig elő kell melegíteni, az élelmiszer behelyezése előtt. Miután a megfelelő hőmérsékletet elérte, a sütő felszólítást ad az élelmiszer behelyezésére.

- Nyissuk ki az ajtót.
- Helyezzük az élelmiszerrel a sütőlapot a sütőtér falán lévő vezetősínekre.
- Zárjuk be az ajtót, és a Start gombot megnyomva indítsuk újra a sütőt.

AUTO LEVEGŐKERINGETÉS KOMBI

AJÁNLOTT SÚLYOK		
	1 **Csirke (800 g - 1½ kg)**	**Sózzuk és fűszerezzük** a csirkét. Kenjük meg olajjal, ha szükséges. Tegyük hőálló és mikrohullámú sütőben használható sütőedénybe. Helyezzük az edényt a drótállványra.
	2 **Fagyasztott lasagne (400 g - 1 kg)**	**Tegyük** hőálló és mikrohullámú sütőben használható sütőedénybe. Helyezzük az edényt a drótállványra.
	3 **Aprósütemények** (9-12 darab)	**Helyezzük** a kekszeket egy kiolajozott sütőtálcára. Tegyük a sütőlemezt a sütőbe, amikor a következő utasítást adja: "Add Food" (tegye be az ételt).
	4 **Konzerv kenyértészta**	**Croissant-okhoz,** tekercsek és hasonlókhoz. Helyezzük a nyers tésztát a sütőlapra. Tegyük a sütőlemezt a sütőbe, amikor a következő utasítást adja: "Add Food" (tegye be az ételt).
	5 **Fagyasztott tekercsek**	**Készresütött fagyasztott** tekercsekhez. Helyezzük a tekercseket a sütőlapra. Tegyük a sütőlemezt a sütőbe, amikor a következő utasítást adja: "Add Food" (tegye be az ételt).
Az ebben a táblázatban nem szereplő élelmiszereknél, vagy ha a súly kevesebb vagy több az ajánlott súlynál, kövessük a "Levegőkeringetés vagy Levegőkeringetés kombi" részben leírt eljárást.		

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Normál használat mellett a tisztítás jelenti az egyedüli karbantartást.

A sütő tisztántartásának elmulasztása a felület károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzeteket eredményezhet.

Ne használjunk fémből készült tisztítóeszközöket, erős mosószereket, fémből készült tisztítóeszközöket, *fém súrolópárnákat, érdes hatású rongyokat stb., károsíthatják a kezelőlapot, valamint a sütő külső és belső részét. Az üvegek tisztításához szivacsot és közömbös mosószert vagy papírtörülközőt és valamilyen sprayt használjunk. Az ablaktisztításra szolgáló sprayt fújjuk rá a papírtörölközőre.*

Semmilyen anyagot ne spricceljünk *közvetlenül a sütőbe.*

Rendszeres időközönként, különösen folyadékok kicsordulása esetén, vegyük ki a forgótányért, és tisztítsuk meg a sütő alját.

Ez a sütő csak behelyezett forgótányérral üzemeltethető.

Ne használjuk a sütőt akkor, ha tisztítás céljából kivettük a forgótányért.

Használjunk közömbös mosószert, vizet és puha rongyot a belső felületek, az ajtó külső és belső részének, valamint ajtótömítéseknek a megtisztításához.

Ne hagyjuk, hogy zsír vagy ételmaradékok gyűljenek fel az ajtónál.

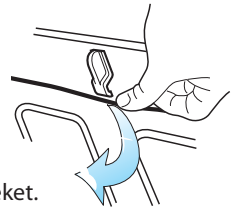
A makacs szennyeződések eltávolításához tegyünk be sütőbe 2-3 percre egy vízzel telt poharat. A vízből elpárolgó gőz fel fogja puhítani a szennyeződést.

A sütő belterében érezhető kellemetlen illatok úgy távolíthatók el, hogy a sütőbe a forgótányérra helyezünk egy vízzel és citromlével színültig telt poharat, és azt néhány percig forraljuk.

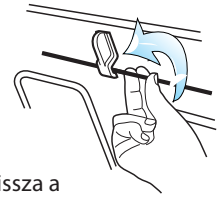
A mikrohullámú sütő tisztításakor ne használjunk gőzzel tisztító készülékeket.

A grillező fűtőszál nem igényel tisztítást, mert az intenzív hő minden szennyeződést leéget, de a felette lévő felső fal esetén rendszeres tisztításra lehet szükség. Használjon ehhez meleg vizet, mosószert és szivacsot.

Ha nem használja rendszeresen a Grill funkciót, a tűzveszély csökkentése érdekében havonta 10 percig működtetve le kell égetni a szennyeződéseket.



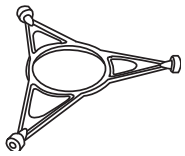
- Nyomja a rögzítőelemet finoman a felső fal hátsó része felé, majd engedje le a grillező fűtőszál kioldásához.



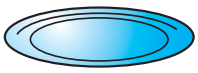
- Tisztítás után állítsa vissza a rögzítőelemet eredeti helyzetébe.

MOSOGATÓGÉPBEN TISZTÍTHATÓ:

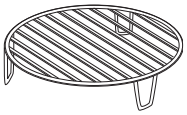
Forgótányér tartó.



Üveg forgótányér.



Drótállvány.



Sütőlap.

Cumisüvegtartó.

HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

Ha a sütő nem működik, a segélyszolgálat kihívása előtt ellenőrizzük a következőket:

- Helyén van-e a forgótányér és a forgótányér tartó.
- A villásdugó jól illeszkedik-e a fali aljzatba.
- Jól záródik-e az ajtó.
- Ellenőrizzük a biztosítékokat, és győződjünk meg arról, hogy van-e áram.
- Ellenőrizzük, hogy a sütő szellőzése megfelelő-e.
- Tíz perc múlva próbáljuk meg ismét beindítani a készüléket.
- Mielőtt újra próbálkoznánk, nyissuk ki és csukjuk be az ajtót.

A fenti műveletek célja az, hogy ne hívjuk ki fölöslegesen a segélyszolgálatot, ami ilyen esetben pénzbe kerülhet.
A segélyszolgálat értesítésekor mindig közöljük a gyártási számot és a sütő típusszámát (szerviz matrica). További tanácsokat a garanciafüzetben talál.

Ha a hálózati tápkábel szorul cserére, az csak eredeti kábellel cserélhető, amely a vevőszolgálatnál szerezhető be. A kábelt csak képzett szervizszakember cserélheti ki.

A készülék szervizelését kizárólag képzett szervizszakember végezheti. *Szakképzett szakemberek kivételével bárki más számára veszélyes bármilyen olyan szervizelési vagy javítási művelet elvégzése, amely a mikrohullámú energia hatása ellen védelmet nyújtó bármely burkolatelem eltávolításával jár.*
Ne távolítsa el a burkolat semmilyen elemét.

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A CSOMAGOLÓ DOBOZ 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével. A csomagolóanyag elhelyezésénél a helyi előírásokkal összhangban kell eljárni. A potenciális veszélyt hordozó csomagolóanyagokat (műanyag zacskók, polisztirol elemek, stb.) tartsa távol a gyermekektől.
A KÉSZÜLÉKEN található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EC európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak. A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos azon esetleges negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése egyébként okozhatna.

A TERMÉKEN VAGY A TERMÉKHEZ MELLÉKELT DOKUMENTUMOKON FELTÜNTETETT jelzés arra utal, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket a villamos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző telephelyek valamelyikén kell leadni.
KISELEJTEZÉSKOR a hulladékeltávolításra vonatkozó helyi környezetvédelmi előírások szerint kell eljárni.
A TERMÉK KEZELÉSÉVEL, HASZNOSÍTÁSÁVAL ÉS ÚJRAHASZNOSÍTÁSÁVAL KAPCSOLATOS BŐVEBB TÁJÉKOZTATÁSÉRT forduljon a lakóhelye szerinti polgármesteri hivatalhoz, a háztartási hulladékok kezelését végző társasághoz vagy ahhoz a bolthoz, ahol a terméket vásárolta.
A TERMÉKET A HÁLÓZATI KÁBEL ELVÁGÁSÁVAL kell használhatatlanná tenni

AZ IEC 60705 SZ. SZABVÁNNYAL ÖSSZHANGBAN.
A NEMZETKÖZI ELEKTROTECHNIKAI BIZOTTSÁG a mikrohullámú sütők melegítési teljesítményének értékeléséhez melegítési normát vezetett be. Ehhez a készülékhez a következőket kínáljuk:

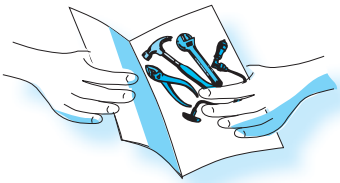
Teszt	Mennyiség	Kb. idő	Teljesítményszint	Edény
12.3.1	1000 g	11 perc	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 perc	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 perc	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 perc	Levegőkeringetés 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 perc	Levegőkeringetés 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 perc	Levegőkeringetés 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 perc 12 mp	Jet felengedés	

MŰSZAKI ADATOK

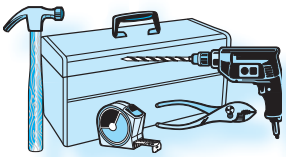
TÁPFESZÜLTSÉG	230 V/50 Hz
NÉVLEGES TELJESÍTMÉNYFELVÉTEL	2800 W
BIZTOSÍTÉK	16 A (UK 13 A)
MIKROHULLÁMOS KIMENŐ TELJESÍTMÉNY	900 W
KÜLSŐ MÉRETEK (MAXSZXMÉ)	455 x 595 x 560
BELSŐ MÉRETEK (MAXSZXMÉ)	210 x 450 x 420

INSTALACE

MONTÁŽ SPOTŘEBIČE



Při instalaci spotřebiče se řiďte samostatnými přiloženými instalačními pokyny.



PŘED PŘIPOJENÍM

Zkontrolujte, zda napětí na typovém štítku odpovídá napětí ve vaší ve vaší domácnosti.

Před instalací trouby se přesvědčte, že je trouba prázdná.

Zkontrolujte, zda spotřebič není poškozený. Zkontrolujte, zda jsou dvířka trouby pevně uzavřená. Troubu vyprázdněte a vnitřek vymyjte měkkým vlhkým hadříkem.

Spotřebič nezapínejte, pokud je poškozený přívodní kabel nebo zástrčka, pokud spotřebič nefunguje správně, nebo když došlo k jeho poškození či pádu. Přívodní síťovou šňůru nebo zástrčku neponořujte do vody. Přívodní kabel se nesmí dotýkat žádné horké plochy. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem, požáru nebo jinému ohrožení zdraví a majetku.

PO PŘIPOJENÍ

Troubu lze spustit jen tehdy, jsou-li dvířka správně zavřená.

Uzemnění tohoto spotřebiče je podle zákona povinné. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za zranění osob a zvířat nebo za škody na majetku, pokud tento požadavek nebyl dodržen.

Výrobce neodpovídá za žádné problémy způsobené nedodržením těchto pokynů uživatelem.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘEČTĚTE SI PROSÍM POZORNĚ TENTO NÁVOD A USCHOVEJTE HO PRO DALŠÍ POUŽITÍ

NEOHŘÍVEJTE A NEPOUŽÍVEJTE HOŘLAVÉ MATERIÁLY uvnitř nebo v blízkosti mikrovlnné trouby. Výpary mohou způsobit požár nebo výbuch.

NEPOUŽÍVEJTE MIKROVLNNOU troubu k sušení oděvů, papíru, koření, bylin, dřeva, květů, ovoce nebo jiného hořlavého materiálu. Mohlo by dojít k požáru.

POKUD BY SE UVNITŘ NEBO VNĚ MIKROVLNNÉ TROUBY NĚCO VZŇALO, NEBO SI VŠIMNETE KOUŘE, neotevírejte dvířka a troubu vypněte. Vytáhněte přívodní síťovou šňůru ze zásuvky nebo vypněte proud na panelu pojistek nebo jističů.

JÍDLA NEPŘEHŘÍVEJTE. Mohlo by dojít k požáru.

NENECHÁVEJTE MIKROVLNNOU TROUBU BEZ DOZORU, zvláště pokud při tepelné úpravě používáte papír, umělé hmoty nebo jiné hořlavé materiály. Papír může zuhelnatět nebo shořet, a některé umělé hmoty použité při ohřívání jídel se mohou roztavit.

NEPOUŽÍVEJTE v tomto elektrospotřebiči korozivní chemikálie nebo páry. Tento typ mikrovlnné trouby je určen k ohřívání nebo vaření jídel. Není určen pro průmyslové nebo laboratorní účely.

NEDOVOLTE DĚTEM *používat tento spotřebič bez dohledu dospělých; mohou ho používat jen tehdy, pokud jste jim dali patřičné pokyny, aby byly schopny používat spotřebič bezpečně a chápaly možná nebezpečí způsobená nesprávným použitím.*

TENTO SPOTŘEBIČ NESMĚJÍ POUŽÍVAT OSOBY *(ani děti) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost.*

PŘI POUŽITÍ SE PŘÍSTUPNÉ ČÁSTI *trouby zahřívají na vysokou teplotu, děti se proto nesmějí ke spotřebiči přibližovat.*

MIKROVLNNOU TROUBU *nepoužívejte pro tepelnou úpravu jídel nebo nápojů v hermeticky uzavřených nádobách. Zvýšení tlaku by mohlo způsobit škody při otevření nebo výbuch.*

JE TŘEBA PRAVIDELNĚ SLEDOVAT, ZDA NENÍ POŠKOZENO TĚSNĚNÍ DVÍŘEK *nebo přilehlé plochy. V případě poškození mikrovlnnou troubu nepoužívejte, dokud ji kvalifikovaný technik neopraví.*

VEJCE

MIKROVLNNOU TROUBU nepoužívejte na vaření nebo ohřívání celých vajec se skořápkou nebo bez ní, protože vejce by mohla puknout i po ukončení tepelné úpravy.

DŮLEŽITÉ RADY

VŠEOBECNÉ ÚDAJE

Tento spotřebič je určen výhradně k domácímu použití!

Mikrovlnnou troubu nikdy nezapínejte *prázdnou bez vloženého jídla. Mohla by se tím poškodit.*

Jestliže se cvičíte v ovládání trouby, vložte dovnitř sklenici vody. Voda pohltí mikrovlnnou energii a trouba se nepoškodí.

Nepoužívejte troubu ke skladování žádných předmětů.

Drátěné uzávěry *z plastových nebo papírových sáčků před vložením do mikrovlnné trouby odstraňte.*

SMAŽENÍ V OLEJOVÉ LÁZNI

Mikrovlnnou troubu nepoužívejte k fritování v olejové lázni, protože teplotu oleje není možné regulovat.

Abyste se nepopálili, používejte při dotyku s nádobami a částmi trouby vždy kuchyňské chňapky.

TEKUTINY

Např. nápoje nebo voda. Mohou se v mikrovlnné troubě přehřát za bod varu, aniž by se objevily bubliny. Vroucí tekutiny pak mohou náhle vytéct z nádoby.

Abyste tomu předešli, postupujte takto:

1. Nepoužívejte nádoby s rovnými stěnami a úzkým hrdlem.
2. Tekutinu před vložením nádoby do mikrovlnné trouby zamíchejte a nechte v ní ponořenou čajovou lžičku.
3. Po zahřátí nechte tekutinu chvíli v klidu a pak ji před opatrným vytažením nádoby z mikrovlnné trouby ještě zamíchejte.

POZOR

Vždy si vyhledejte v mikrovlnné kuchařce podrobné údaje. Zvláště v případech, kdy připravujete jídla obsahující alkohol.

Po ohřátí jídla nebo nápojů pro děti *musíte pokrm nebo tekutinu protřepat a před podáváním zkontrolovat teplotu. Tím se teplo rovnoměrně rozloží a vyhnete se riziku opaření nebo popálení.*

Před ohříváním sejměte z kojenecké láhve víčko a dudlík.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

VŠEOBECNÉ ÚDAJE

Na trhu je mnoho různých druhů příslušenství. Před nákupem se vždy ujistěte, že je nádobí vhodné pro mikrovlnnou troubu.

Nádoby, které se používají v mikrovlnné troubě, musí být pro ni vhodné a musí být z materiálu, kterým mohou mikrovlny volně procházet.

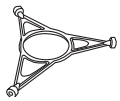
Když vkládáte nádoby s jídlem do mikrovlnné trouby, ujistěte se, že se nedotýkají vnitřního prostoru trouby.
To je důležité zvláště u doplňků z kovu nebo s kovovými částmi.

Pokud se kovové nádobí dotýká vnitřních stěn trouby, když je trouba právě v činnosti, vznikají jiskry a trouba se může poškodit.

Před zapnutím trouby se vždy ujistěte, že se otočný talíř může volně otáčet.

DRŽÁK OTOČNÉHO TALÍŘE

Skleněný otočný talíř pokládejte na držák otočného talíře. Na držák otočného talíře nepokládejte žádné jiné nádoby.



- Držák otočného talíře nasaďte do trouby.

SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ

Skleněný otočný talíř používejte při všech způsobech úpravy jídel. Zachycuje veškeré odkapávající šťávy a odpadávající kousky jídel, které by jinak potřísnily a znečistily vnitřek trouby.

- Skleněný otočný talíř umístěte na držák otočného talíře.

PLECH

Plech používejte pouze při grilování nebo pečení jídla s nuceným oběhem vzduchu. Nikdy ho nepoužívejte v kombinaci s mikrovlnami.

ROŠT

Rošt používejte při přípravě jídla s nuceným oběhem vzduchu, grilem, kombinovaným nuceným oběhem vzduchu, automatickým kombinovaným nuceným oběhem vzduchu nebo kombinovaným turbo grilem.

Při grilování bez mikrovln postavte rošt na plech, aby jídlo bylo blíž grilovacímu tělesu ve stropě trouby.

DRŽÁK KOJENECKÉ LÁHVE

Používejte držák dětské lahvičky při každém ohřívání dětského jídla v lahvičce, protože lahvička je příliš velká na to, abyste ji mohli v troubě postavit. Přečtěte si laskavě kapitolu "Důležité rady", kde najdete více podrobností o přípravě dětského jídla.

OCHRANA PŘI ZAPNUTÍ / DĚTSKÁ POJISTKA

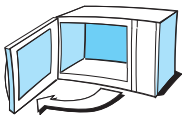
Tato automatická bezpečnostní funkce se zapne minutu po přepnutí trouby do klidového stavu. (Trouba je v pohotovostním stavu "stand by", když se na displeji ukazuje denní čas nebo - pokud hodiny nebyly nastaveny - když je displej prázdný).

Bezpečnostní pojistku uvolníte otevřením a zavřením dvířek, např. při vložení jídla do trouby. Jinak se na displeji zobrazí "door"(dvířka).

door

PŘERUŠENÍ NEBO VYPNUTÍ VAŘENÍ

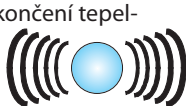
Přerušení vaření:
Pokud chcete jídlo zkontrolovat, zamíchat nebo obrátit, otevřete dvířka a proces tepelné úpravy se dočasně přeruší. Nastavení se po dobu 10 minut nezmění.



Chcete-li v tepelné úpravě pokračovat:
Zavřete dvířka a jednou stiskněte tlačítko START. Proces tepelné úpravy se obnoví od okamžiku, kdy byl přerušen.

Stisknutím tlačítka Start DVAKRÁT se doba prodlouží o 30 vteřin.
Jestliže už nechcete pokračovat:
Vyjměte jídlo z trouby, zavřete dvířka a stiskněte tlačítko STOP.

Zvukový signál bude znít po ukončení tepelné úpravy jednou za minutu po dobu 10 minut. Chcete-li signál zrušit, stiskněte tlačítko STOP nebo otevřete dvířka.



Poznámka: Pokud po skončení tepelné úpravy dvířka otevřete a pak zavřete, nastavené hodnoty se zachovají jen po dobu 60 vteřin.

VÝSLEDEK VAŘENÍ

Výsledek vaření je k dispozici v následujících funkcích:
automatický ohřev
automatické vaření
kombinovaný nucený oběh vzduchu
Při použití výše uvedených funkcí můžete sami nastavit konečný výsledek pomocí funkce Upravit výsledek. Tato funkce umožňuje nastavení vyšší nebo nižší konečné teploty ve srovnání se standardním nastavením.

VÝSLEDEK VAŘENÍ	
Úroveň	Účinek
Hi 2	**Nejvyšší konečná teplota.**
Hi 1	**Vyšší konečná teplota.**
- - - -	**Výchozí standardní nastavení**
Lo 1	**Nižší konečná teplota.**
Lo 2	**Nejnižší konečná teplota.**

Při použití jedné z těchto funkcí trouba zvolí výchozí standardní nastavení. Tímto nastavením dosáhnete obvykle nejlepších výsledků. Ale pokud se stane, jídlo, které ohříváte, vám bude připadat příliš horké k okamžitému podávání, můžete příště teplotu snadno upravit ještě před zapnutím funkce. Úpravu provedete hned po stisknutí tlačítka Start volbou stupně výsledku vaření pomocí nastavovacího ovládače.

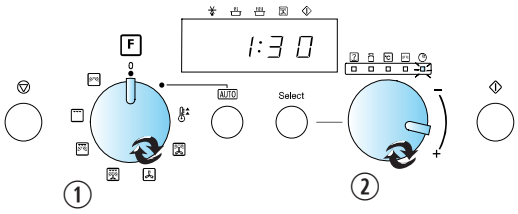
Poznámka:
Funkci konečného výsledku můžete nastavit nebo změnit pouze během prvních 20 vteřin.

OCHLAZENÍ

Po skončení zvolené funkce se trouba automaticky ochlazuje. To je normální jev.
Po ochlazení se trouba automaticky vypne.

Chlazení můžete přerušit bez jakéhokoli poškození trouby otevřením dvířek.

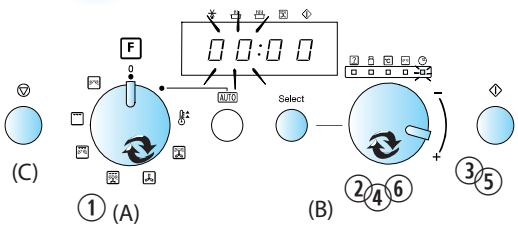
MINUTKA



Tuto funkci použijte, potřebujte-li použít minutku k přesnému odměření času např. při vaření vajec, těstovin nebo k vykynutí těsta před pečením.

1. **Přepínač funkcí** nastavte do nulové polohy.
2. **Otočte ovladačem k nastavení** požadovaného času.
   Minutka začne automaticky odpočítávat čas po 1 vteřině.
   Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál.

HODINY

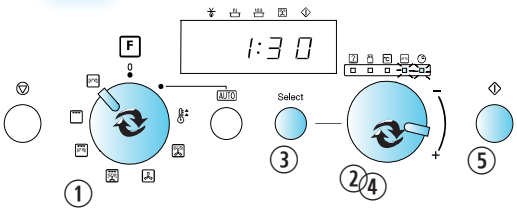


Když se spotřebič připojí k síti poprvé nebo po výpadku elektřiny, je displej prázdný. Pokud jste nenařídili hodiny, bude displej prázdný tak dlouho, dokud nenastavíte dobu vaření.

1. **(A). Přepínač funkcí** nastavte do nulové polohy.
2. **(B). Stiskněte tlačítko voliče** (na 3 vteřiny), až začne blikat levá číslice (hodiny).
3. **Otočením nastavovacího ovladače** nastavíte hodiny.
4. **Znovu stiskněte tlačítko voliče.** (Blikají dvě číslice vpravo - minuty).
5. **Otočením nastavovacího ovladače** nastavíte minuty.
6. **Znovu stiskněte tlačítko voliče.**

Hodiny jsou nařízené a jsou v chodu.
Přejete-li si po nastavení hodin opět smazat hodiny z displeje, stačí znovu stisknout tlačítko voliče na 3 vteřiny a pak stisknout tlačítko Stop (C).
Hodiny můžete opět nastavit výše popsaným postupem.
Poznámka: Při nastavování hodin mají být dvířka trouby otevřená. Na nastavení hodin pak máte 10 minut času. Jinak máte na každý krok jen 60 vteřin.

JAK VAŘIT A OHŘÍVAT S MIKROVLNAMI



Tuto funkci použijte k běžnému vaření a pečení nebo ohřívání zeleniny, ryb, brambor a masa.

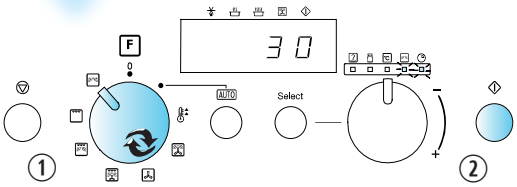
1. **Přepínač funkcí** otočte do polohy mikrovln.
2. **Otočením nastavovacího ovladače** nastavte čas vaření.
3. **Stiskněte tlačítko voliče** k výběru výkonového stupně.
4. **Otočením nastavovacího ovladače** nastavte požadovaný výkonový stupeň.
5. **Stiskněte tlačítko Start.**

Po začátku vaření:
Čas lze snadno prodlužovat ve 30 vteřinových krocích stisknutím tlačítka Start. *Každým stisknutím* se doba prodlouží o 30 vteřin. Dobu můžete také zvyšovat nebo snižovat otáčením nastavovacího ovladače.
Tlačítkem voliče můžete přepínat mezi dobou vaření výkonovým stupněm. Obě hodnoty můžete po nastavení během vaření měnit pomocí nastavovacího ovladače.

VOLBA STUPNĚ VÝKONU

POUZE MIKROVLNY	
Příkon	Doporučené použití:
Jet (900 W)	**Ohřívání nápojů,** vody, řídkých polévek, kávy, čaje nebo jiných potravin s vysokým obsahem vody. Obsahuje-li jídlo vejce nebo smetanu, zvolte nižší výkon.
750 W	**Příprava ryb,** zeleniny, masa apod.
650 W	**Příprava** jídel, není možné míchat.
500 W	**Šetrnější příprava** např. omáček s vysokým obsahem bílkovin, sýra a vaječných jídel a k dokončení zapékaných jídel.
350 W	**Dušení masa,** rozpouštění másla.
160 W	**Rozmrazování** Změknutí másla, sýrů
90 W	**Udržování v teplém stavu**
0 W	**Nastavení** doby k dojití.

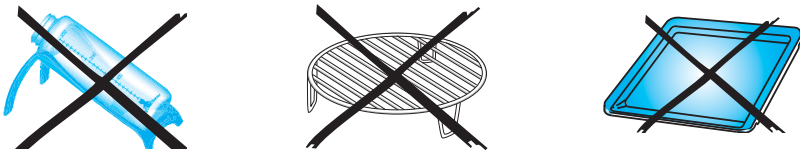
JET START



Tato funkce rychlého startu se používá k rychlému ohřevu potravin s vysokým obsahem vody, jako řídkých polévek, kávy nebo čaje.

1. **Přepínač funkcí** otočte do polohy mikrovln.
2. **Stiskněte tlačítko Start.**

Stisknutím tohoto tlačítka se trouba automaticky zapne na maximální výkon s dobou tepelné úpravy nastavenou na 30 vteřin. *Každým dalším stisknutím* se doba tepelné úpravy prodlouží o 30 vteřin.
I po spuštění funkce se dá čas také prodlužovat nebo zkracovat otáčením ovladače.



RUČNÍ NASTAVENÍ ROZMRAZOVÁNÍ

Postupujte podle pokynů v části "Jak vařit a ohřívat s mikrovlnami" a pro rozmrazování zvolte ručně výkon 160 W.

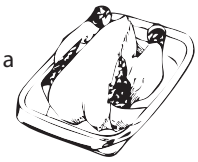
Jídlo pravidelně sledujte a kontrolujte. Postupně sami zjistíte, jakou dobu různé množství jídla potřebuje.

Mražené potraviny v plastových sáčcích, plastových fóliích nebo lepenkových krabičkách můžete vložit přímo do trouby jen tehdy, nejsou-li na obalu kovové části (např. svorky).

Tvar obalu ovlivňuje dobu nutnou k rozmrazení. Potraviny zabalené do úzkých balíčků se rozmrazí rychleji než silné bloky.

Jakmile jídlo trochu povolí, oddělte jednotlivé kusy od sebe.
Jednotlivé plátky se rozmrazí mnohem rychleji.

Když se některé části začnou ohřívat (např. kuřecí stehna a konce křidélek), zakryjte je hliníkovou fólií.

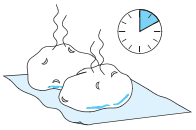


Velké kusy uprostřed rozmrazování obraťte.

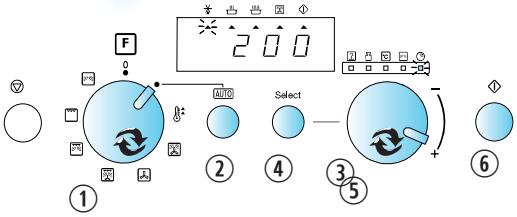
Vařená jídla, guláše a masové omáčky se rozmrazí rychleji, jestliže je během rozmrazování zamícháte.

Při rozmrazování je lepší jídlo trochu rozmrazit a pak rozmrazovací postup dokončit během doby dojití.

Necháte-li jídlo po rozmrazování dojít, vždy dosáhnete lepšího výsledku, protože se v něm teplo rovnoměrně rozptýlí.



JET DEFROST



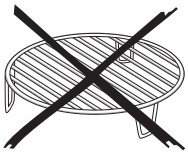
Tuto funkci rychlého rozmrazování používejte pouze pro čistou váhu 100 g-3 kg. **Jídlo vždy pokládejte** na skleněný otočný talíř.

1. **Otočte přepínač funkcí** do polohy Auto.
2. **Stiskněte tlačítko Auto** k volbě požadované automatické funkce.
3. **Otočte nastavovací ovladač** k výběru požadované skupiny potravin.
4. **Stiskněte tlačítko voliče (zobrazí se výchozí váha).**
5. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení váhy jídla.
6. **Stiskněte tlačítko Start.**

Uprostřed rozmrazování se trouba zastaví a vyzve vás k obrácení jídla *turn Food*.

- Otevřete dvířka.
- Obraťte jídlo.
- Zavřete dvířkaa znovu troubu zapněte stiskem tlačítka Start.

Poznámka: Jestliže jste jídlo neobrátili, trouba se automaticky po 2 minutách znovu zapne. Doba rozmrazování bude v tomto případě delší.

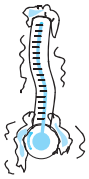


JET DEFROST

U TÉTO FUNKCE musí trouba zjistit čistou váhu potravin.

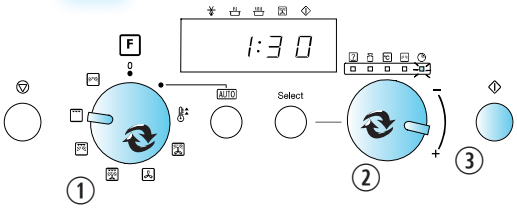
ZMRAZENÉ POTRAVINY:
V PŘÍPADĚ, ŽE JE VÁHA NIŽŠÍ NEBO VYŠŠÍ NEŽ DOPORUČENÁ VÁHA:postupujte podle pokynů v části "J ak vařit a ohřívat s mikrovlnami" a pro rozmrazování zvolte 160 W.

ZMRAZENÉ POTRAVINY:
MÁ-LI JÍDLO VYŠŠÍ TEPLOTU, než je teplota hlubokozmrazených potravin, (-18°C), zvolte nižší váhu jídla.
MÁ-LI JÍDLO NIŽŠÍ TEPLOTU, než je teplota hlubokozmrazených potravin, (-18°C), zvolte vyšší váhu jídla.



JÍDLO		MNOŽSTVÍ	TIPY
	1 **MASO**	**100 G - 2 KG**	Mleté maso, kotlety, steaky, nebo pečeně.
	2 **DRŮBEŽ**	**100 G - 3 KG**	Celé kuře, kousky nebo řízky.
	3 **RYBY**	**100 G - 2 KG**	Celé ryby, řízky nebo filé.
	4 **ZELENINA**	**100 G - 2 KG**	Míchaná zelenina, hrášek, brokolice apod.
	5 **CHLÉB**	**100 G - 2 KG**	Bochník, housky, žemle.
U JÍDEL, KTERÁ NEJSOU OBSAŽENA V TÉTO TABULCE, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Jak vařit a ohřívat s mikrovlnami" a pro rozmrazování zvolte 160 W.			

GRIL



Tuto funkci používejte k rychlému osmáhnutí jídla dozlatova.
Potraviny jako sýr, toasty, steaky a párky položte na rošt umístěný na plechu.

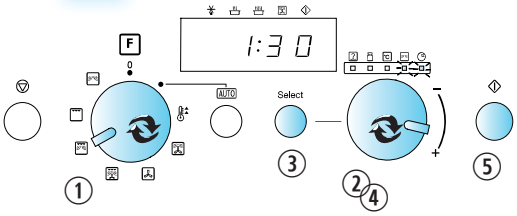
1. **Přepínač funkcí** otočte do polohy grilu.
2. **Otočením nastavovacího ovladače** nastavte čas vaření.
3. **Stiskněte tlačítko Start.**

Nenechávejte dvířka trouby při zapnutém grilu delší dobu otevřená, aby teplota uvnitř trouby příliš neklesla.

Před použitím nádobí ke grilování si ověřte, zda je žáruvzdorné a vhodné do mikrovlnné trouby.

Při grilování nepoužívejte plastové náčiní. Roztavilo by se. Nádobí ze dřeva nebo papíru také není vhodné.

KOMBINOVANÝ GRIL



Tuto funkci používejte k rychlému osmáhnutí jídla dozlatova při současném vaření s mikrovlnami.

1. **Přepínač funkcí** otočte do polohy kombinovaného grilu.
2. **Otočením nastavovacího** ovladače nastavte výkonový stupeň.
3. **Stiskněte tlačítko voliče** k volbě času pečení.
4. **Otočením nastavovacího ovladače** nastavte čas vaření.
5. **Stiskněte tlačítko Start.**

***Před použitím nádobí** ke grilování si ověřte, zda je žáruvzdorné a vhodné do mikrovlnné trouby.*

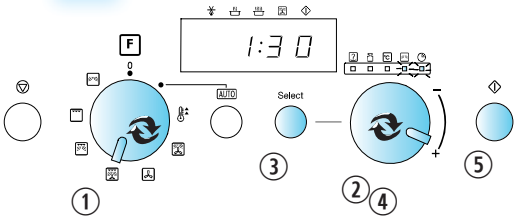
***Při grilování** nepoužívejte plastové náčiní. Roztavilo by se. Nádobí ze dřeva nebo papíru také není vhodné.*

Max. možný výkonový stupeň mikrovln při použití grilu je omezen již nastavením při výrobě.
Jídlo položte na rošt, aby kolem něho mohl vzduch při pečení volně proudit.

VOLBA STUPNĚ VÝKONU

KOMBINOVANÝ GRIL	
Příkon	Doporučené použití:
650 W	**Příprava** zeleniny a zapékaných jídel
350 - 500 W	**Příprava** drůbeže a lasagní
160 - 350 W	**Příprava** ryb a zmrazených zapékaných jídel
160 W	**Příprava** masa
90 W	**Zapékané** ovoce

KOMBINOVANÝ TURBO GRIL



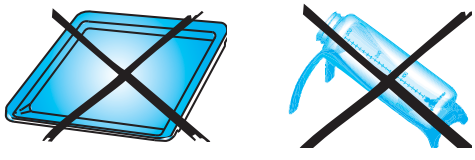
Tuto funkci používejte k přípravě zapékaných jídel, lasagní, drůbeže a pečených brambor. **Jídlo položte** při použití této funkce na rošt nebo otočný skleněný talíř.

1. **Přepínač funkcí** otočte do polohy kombinovaného turbo grilu.
2. **Otočením nastavovacího ovladače** nastavte výkonový stupeň.
3. **Stiskněte tlačítko voliče** k volbě času pečení.
4. **Otočením nastavovacího ovladače** nastavte čas vaření.
5. **Stiskněte tlačítko Start.**

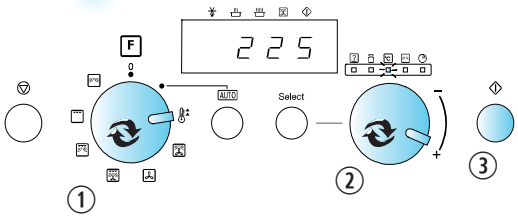
Max. možný výkonový stupeň mikrovln při použití grilu je omezen již nastavením při výrobě.

VOLBA STUPNĚ VÝKONU

KOMBINOVANÝ TURBOGRIL	
Příkon	Doporučené použití:
650 W	**Příprava** zeleniny a zapékaných jídel
350 - 500 W	**Příprava** drůbeže a lasagní
160 - 350 W	**Příprava** ryb a zmrazených zapékaných jídel
160 W	**Příprava** masa
90 W	**Zapékané** ovoce
0 W	**Zhnědnutí** jen během pečení



RYCHLÝ OHŘEV



Funkci rychlého ohřevu Quick heat používejte k předhřátí prázdné trouby.
Před předhřátím nebo během něho nevkládejte do trouby žádné jídlo. Spálilo by se vzniklým žárem.

1. **Přepínač funkcí** otočte do polohy rychlého ohřevu.
2. **Otočte ovladačem k nastavení** teploty.
3. **Stiskněte tlačítko Start.**

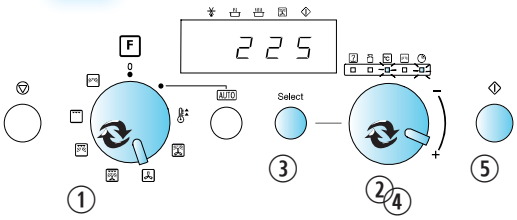
Během předhřátí blikají číslice na displeji a v pravidelných intervalech se objevuje nápis *PrE HEAt* (předhřátí), dokud trouba nedosáhne nastavené teploty.

Po spuštění ohřevu můžete snadno upravovat teplotu otáčením přepínače funkcí.

Trouba si nastavenou teplotu udrží po dobu 10 minut a pak se vypne. Během této doby máte čas na vložení jídla do trouby a zvolení funkce nuceného oběhu vzduchu.

Předehřátí se vždy provádí s prázdnou troubou.

NUCENÝ OBĚH VZDUCHU



Tuto funkci používejte k pečení pusinek, pečiva, piškotů, nákypů, drůbeže a pečeného masa.

1. **Přepínač funkcí** otočte do polohy nuceného oběhu vzduchu.
2. **Otočte ovladačem k nastavení** teploty.
3. **Stiskněte tlačítko voliče** k volbě času pečení.
4. **Otočením nastavovacího ovladače** nastavte čas vaření.
5. **Stiskněte tlačítko Start.**

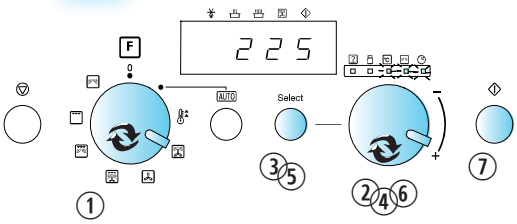
Výchozí nastavení při volbě nuceného oběhu vzduchu je 175°C.

Jídlo položte na rošt, aby kolem něho mohl vzduch při pečení volně proudit.

K pečení malých kousků jako sušenek nebo rolek používejte plech.

Při pečení blikají číslice na displeji, dokud trouba nedosáhne nastavené teploty.
Po spuštění pečení můžete snadno upravovat teplotu otáčením nastavovacího ovladače.

KOMBINOVANÝ NUCENÝ OBĚH VZDUCHU



Tuto funkci používejte k pečení masa, drůbeže, brambor ve slupce, zmrazených potravin, piškotů, pečiva, ryb a pudinků.

1. **Přepínač funkcí** otočte do polohy nuceného oběhu vzduchu.
2. **Otočte ovladačem k nastavení** teploty.
3. **Stiskněte tlačítko voliče** k výběru mikrovlnného výkonu.
4. **Otočením nastavovacího ovladače** nastavte výkonový stupeň.
5. **Stiskněte tlačítko voliče** k volbě času pečení.
6. **Otočením nastavovacího ovladače** nastavte čas vaření.
7. **Stiskněte tlačítko Start.**

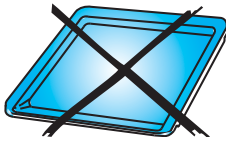
Jídlo položte na rošt, aby kolem něho mohl vzduch při pečení volně proudit.

Při pečení blikají číslice na displeji, dokud trouba nedosáhne nastavené teploty.

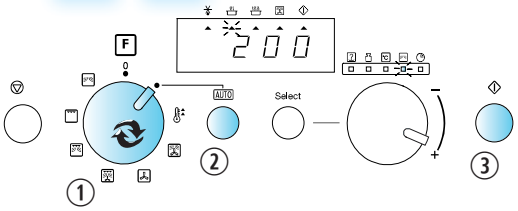
Po spuštění pečení můžete snadno upravovat teplotu otáčením nastavovacího ovladače. Můžete měnit i výkonový stupeň mikrovln. Max. možný výkonový stupeň mikrovln při použití nuceného oběhu vzduchu je omezen již nastavením při výrobě.

VOLBA STUPNĚ VÝKONU

KOMBINOVANÝ NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	
Příkon	Doporučené použití:
350 W	**Příprava** drůbeže, ryb a zapékaných jídel
160 W	**Pečení** masa
90 W	**Pečení** chleba a moučníků



AUTOMATICKÝ OHŘEV

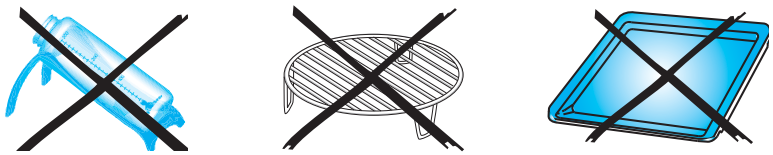


Tuto funkci používejte k ohřevu hotových mražených nebo chlazených jídel.
Jídlo ve vhodné žáruvzdorné nádobě, talíři nebo míse vložte do mikrovlnné trouby.

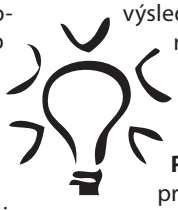
1. **Otočte přepínač funkcí** do polohy Auto.
2. **Stiskněte tlačítko Auto** k volbě požadované automatické funkce.
3. **Stiskněte tlačítko Start.**

Uprostřed rozmrazování se trouba zastaví a vyzve vás k obrácení jídla SbrFood.
- Otevřete dvířka.
- Zamíchejte nebo otočte jídlo.
- Zavřete dvířka a znovu troubu zapněte stiskem tlačítka Start.

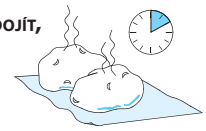
Poznámka: Jestliže jste jídlo neobrátili, nebo nezamíchali, trouba se automaticky po 2 minutě znovu zapne.



Jestliže ukládáte jídlo do chladničky nebo připravujete na talíři k ohřátí, rozložte silnější a hutnější kousky po obvodu talíře a tenčí nebo méně hutné kousky dejte doprostřed.



Necháte-li jídlo 1-2 minuty dojít, vždy dosáhnete lepšího výsledku, zejména u zmrazených jídel.



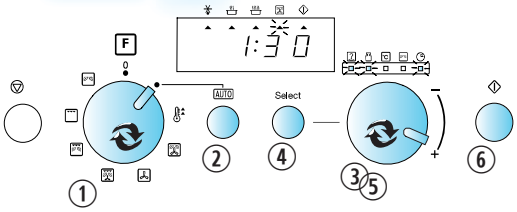
Tenké plátky masa položte na sebe nebo je proložte.
Silnější plátky jako např. sekanou pečeni nebo párky, položte těsně vedle sebe.

Plastovou fólii propíchněte vidličkou nebo napichovátkem na jednohubky, aby se uvolnil tlak a obal tlakem vzniklé páry nepraskl.

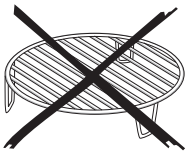
AUTOMATICKÝ OHŘEV

JÍDLO		TIPY
	1 **Hotové jídlo** (250 g - 600 g)	**Jídlo připravte** podle výše uvedených pokynů. Ohřívejte zakryté.
	2 **Polévka** (200 g - 800 g)	**Ohřívejte nezakrytou** v polévkových miskách nebo ve velké míse.
	3 **Zmrazené porce** (250 g - 600 g)	**Řiďte se pokyny na obalu,** pokud jde o větrání, propíchnutí obalu apod.
	4 **Mléko** (100 g - 500 g)	**Ohřívejte nezakryté** a do hrnku nebo šálku vložte kovovou lžičku.
	5 **Dušené maso se zeleninou (200g - 800 g)**	**Ohřívejte zakryté.**
U jídel, která nejsou obsažena v této tabulce, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části “Jak vařit a ohřívat s mikrovlnami”.		

AUTOMATICKÉ VAŘENÍ



Funkci automatického vaření Auto Cook používejte POUZE k vaření. Můžete ji použít pouze pro potraviny obsažené v dále uvedených kategoriích.
Jídlo ve vhodné žáruvzdorné nádobě, talíři nebo míse vložte do mikrovlnné trouby.



1. **Otočte přepínač funkcí** do polohy Auto.
2. **Stiskněte tlačítko Auto** k volbě požadované automatické funkce.
3. **Otočte nastavovací ovladač** k výběru požadované skupiny potravin.
4. **Stiskněte tlačítko voliče** (zobrazí se výchozí váha).
5. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení váhy jídla.
6. **Stiskněte tlačítko Start.**

Uprostřed vaření se trouba zastaví a vyzve vás k zamíchání jídla Stir Food nebo obrácení jídla Turn Food.
- Otevřete dvířka.
- Zamíchejte nebo otočte jídlo.
- Zavřete dvířka a znovu troubu zapněte stiskem tlačítka Sta

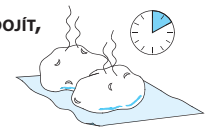
Poznámka: Jestliže jste jídlo neobrátili, nebo nezamíchali, trouba se automaticky po 2 minutě znovu zapne.

Jestliže ukládáte jídlo do chladničky nebo připravujete na talíři k ohřátí, rozložte silnější a hutnější kousky po obvodu talíře a tenčí nebo méně hutné kousky dejte doprostřed.

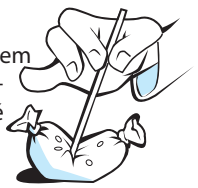
S touto funkcí vždy používejte dodávanou pokličku, s výjimkou ohřevu zchlazených polévek, kdy použití pokličky není nutné. Jestliže je jídlo zabalené tak, že pokličku nemůžete použít, nařízněte na 2-3 místech obal, aby mohl při ohřívání unikat nadbytečný tlak.

Tenké plátky masa položte na sebe nebo je proložte.
Silnější plátky jako např. sekanou pečeni nebo párky, položte těsně vedle sebe.

Necháte-li jídlo 1-2 minuty dojít, vždy dosáhnete lepšího výsledku, zejména u zmrazených jídel.



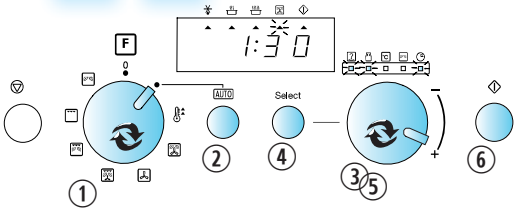
Plastovou fólii propíchněte vidličkou nebo napichovátkem na jednohubky, aby se uvolnil tlak a obal tlakem vzniklé páry nepraskl.



AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

JÍDLO		MNOŽSTVÍ	TIPY
	1 **Pečené brambory**	200 g - 1 kg	**Brambory propíchněte vidličkou** a ve vhodné nádobě je vložte je do mikrovlnné trouby. Po zaznění signálu trouby brambory obraťte. Uvědomte si prosím, že trouba, nádoba i jídlo se zahřejí na vysokou teplotu.
	2 **Čerstvá zelenina**	200 g - 800 g	**Zeleninu pokrájejte** na stejně velké kousky. Přidejte 2-4 polévkové lžíce vody a zakryjte. Po zaznění signálu zamíchejte.
	3 **Mražená zelenina**	200 g - 800 g	**Vařte zakryté.** Po zaznění signálu zamíchejte.
	4 **Konzervovaná zelenina**	200 g - 600 g	**Odlijte co nejvíce** tekutiny a vařte s pokličkou v nádobě vhodné do mikrovlnné trouby.
	5 **Popcorn**	90 g - 100 g	**Vždy připravujte** jen jeden sáček. Jestliže potřebujete větší množství, připravujte jeden sáček po druhém.
U jídel, která nejsou obsažena v této tabulce , a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Jak vařit a ohřívat s mikrovlnami".			

KOMBINOVANÝ NUCENÝ OBĚH VZDUCHU



Tuto funkci používejte k přípravě syrového nebo mraženého jídla.

1. **Otočte přepínač funkcí** do polohy Auto.
2. **Stiskněte tlačítko Auto** k volbě požadované automatické funkce.
3. **Otočte nastavovací ovladač** k výběru požadované skupiny potravin.
4. **Stiskněte tlačítko voliče (zobrazí se výchozí váha).**
5. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení váhy jídla.
6. **Stiskněte tlačítko Start.**

Pro kuře a lasagne; před pečením zkontrolujte, zda je používané nádobí žáruvzdorné a mikrovlny jím mohou volně procházet. Jinak byste nebyli s výsledkem pečení spokojeni.

Při pečení sušenek a připravených nebo zmrazených rolek vždy použijte plech.
Plech lehce vymastěte, nebo ho vyložte papírem na pečení.

U programů pro sušenky a připravené nebo zmrazené rolky je nutné troubu před vložením pečiva předehřát. Po dosažení správné teploty vás trouba vybídne ke vložení těsta.

- Otevřete dvířka.
- Do drážek umístěných na stěnách trouby zasuňte plech.
- Zavřete dvířka a znovu troubu zapněte stiskem tlačítka Start.

KOMBINOVANÝ NUCENÝ OBĚH VZDUCHU

DOPORUČENÁ VÁHA		
	1 **KUŘE (800 G - 1˝ KG)**	**KUŘE OSOLTE A OKOŘEŇTE.** Můžete ho také potřít olejem. Vložte ho do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Nádobu postavte na rošt.
	2 **MRAŽENÉ LASAGNE (400 G - 1 KG)**	**VLOŽTE JE** do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Nádobu postavte na rošt.
	3 **COOKIES** (9-12 kousků)	**ROZLOŽTE JE** na lehce vymazaný plech. Když vás trouba vyzve ke vložení jídla “Add Food” , vložte plech do trouby.
	4 **PŘIPRAVENÉ TĚSTO NA PEČIVO**	**K PEČENÍ PEČIVA** jako rohlíků a rolek. Těsto položte na plech. Když vás trouba vyzve ke vložení jídla “Add Food” , vložte plech do trouby.
	5 **MRAŽENÉ ROLKY**	**K PEČENÍ** připravených mražených rolek. Rolky položte na plech. Když vás trouba vyzve ke vložení jídla “Add Food” , vložte plech do trouby.
U JÍDEL, KTERÁ NEJSOU OBSAŽENA V TÉTO TABULCE, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části “Nucený oběh vzduchu nebo Kombinovaný nucený oběh vzduchu.”		

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Čištění je jedinou údržbou, která je obvykle nutná. **Nebudete-li troubu udržovat** v čistém stavu, může dojít k poškození povrchu, ke zkrácení životnosti spotřebiče a případně i vytvoření nebezpečné situace.

Nepoužívejte drsné houbičky, čisticí prostředky s drsnými částicemi, *kovové drátěnky, hadříky s čisticí drtí apod., které mohou poškodit ovládací panel, vnitřní i vnější plochy trouby. Používejte houbu namočenou do neutrálního čisticího prostředku nebo papírový ubrousek s areosolovým prostředkem na čištění skel. Aerosolový čisticí prostředek na okna nastříkejte vždy na papírový ubrousek.*

Nikdy *jej nestříkejte přímo na troubu.*

V pravidelných intervalech, zvláště pokud došlo k přetečení tekutin, vyjměte otočný talíř, držák otočného talíře a vytřete dočista dno trouby.

Konstrukce této trouby umožňuje provoz jen s řádně usazeným otočným talířem.

Nezapínejte mikrovlnnou troubu, jestliže jste vyjmuli otočný talíř kvůli čištění.

K čištění vnitřních ploch trouby, vnitřní i vnější části dvířek a jejich těsnění používejte neutrální čisticí prostředek, vodu a měkký hadřík.

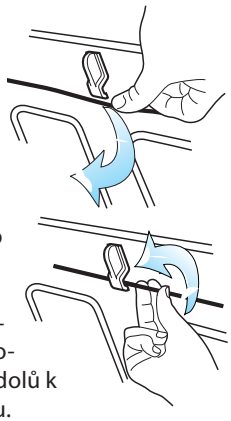
Odstraňujte mastné usazeniny nebo zbytky jídla kolem dvířek.

V případě odolných skvrn nechte v mikrovlnné troubě vřít plný šálek vody po dobu asi 2 nebo 3 minut. Nečistota vlivem páry změkne.

Nepříjemný zápach v troubě se dá odstranit tak, že do šálku vody přidáte trochu citrónové šťávy, postavíte ho do trouby na otočný talíř a necháte vřít po dobu několika minut.

Mikrovlnnou troubu nikdy nečistěte čisticím zařízením na páru.

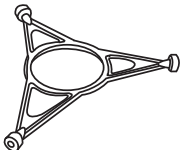
Topný článek grilu není třeba čistit, protože velký žár spálí všechny nastříkané zbytky jídel, ale horní stěnu trouby nad ním musíte omývat pravidelně. Omývejte ji houbu namočenou do teplé vody s mycím prostředkem. Jestliže funkci Gril nepoužíváte pravidelně, je třeba ji jednou za měsíc aspoň na 10 minut zapnout, aby se spálily všechny usazeniny a snížilo riziko vzniku požáru.



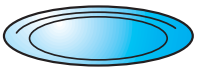
- Zatlačte upevňovací závit opatrně směrem k zadní části stropu, a pak ho spusťte dolů k uvolnění článku grilu.
- Po vyčištění vraťte upevňovací závit do původní polohy.

VHODNÉ DO MYČKY:

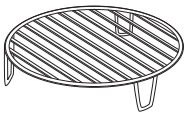
Držák otočného talíře



Skleněný otočný talíř



Rošt



Plech

Držák kojenecké láhve

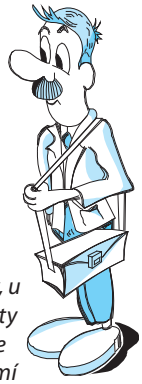
JAK ODSTRANIT PORUCHU

Pokud trouba nefunguje, nevolejte hned do servisu, ale proveďte tyto kontroly:

- Otočný talíř a držák otočného talíře jsou řádně usazeny na svém místě.
- Zástrčka je řádně zasunuta do síťové zásuvky.
- Dvířka jsou správně zavřena.
- Zkontrolujte pojistky a ujistěte se, že není vypnutý elektrický proud.
- Zkontrolujte, zda má trouba dostatečné větrání.
- Počkejte asi deset minut a pak troubu znovu zapněte.
- Před zapnutím zkuste dvířka znovu otevřít a zavřít.

Předejdete tím zbytečným zásahům servisu, které byste museli zaplatit.
Když voláte do servisního střediska, vždy uveďte výrobní číslo a číslo typu mikrovlnné trouby (jsou uvedeny na servisním štítku). Další pokyny najdete v záručním listě.

Poškozený přívodní kabel je třeba vyměnit za originální přívodní kabel, který je k dostání v servisním středisku. Výměnu přívodního kabelu smí provádět pouze vyškolený servisní technik.

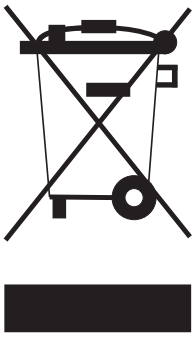


Opravy smí provádět výlučně odborně vyškolený technik.
Provádění oprav nebo úprav, u kterých je nutné sejmout kryty chránící před mikrovlnami, je nebezpečné - tyto činnosti smí provést pouze odborně vyškolený technik.
Neotvírejte žádné pevně uchycené kryty.

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Jak dokládá recyklační symbol, krabici, v níž je výrobek zabalen, lze beze zbytku recyklovat. Řiďte se platnými pokyny pro odstraňování odpadu. Obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén apod.) může být pro děti nebezpečný, proto jej uschovejte mimo jejich dosah.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EC o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE). Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku.



Symbol na výrobku nebo na dokumentech přiložených k výrobku udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Je nutné ho odvézt k recyklaci do příslušného sběrného dvora elektrických a elektronických zařízení.

Likvidace musí být provedena v souladu s místními předpisy o ochraně životního prostředí, které se týkají likvidace odpadu.

Podrobnější informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Před likvidací odřízněte přívodní kabel, aby spotřebič nemohl být znovu připojen k síti.

V souladu s normou IEC 60705.

Mezinárodní komise pro elektrotechniku vytvořila normu pro porovnávací testování tepelného výkonu různých mikrovlnných trub. Pro tuto troubu doporučujeme tyto hodnoty:

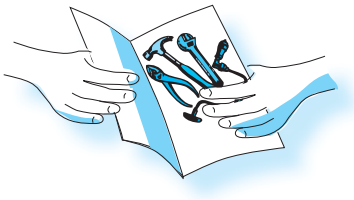
Test	Množství	Přibl. čas	Stupeň výkonu	Nádoba
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Nucený oběh vzduchu 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Nucený oběh vzduchu 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Nucený oběh vzduchu 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13,3	500 g	2 min 12 s	Jet defrost	

TECHNICKÉ ÚDAJE

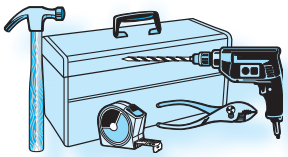
Napětí v síti	230 V/50 Hz
Jmenovitý příkon	2800 W
Pojistka	16 A (UK 13 A)
Mikrovlnný výkon	900 W
Vnější rozměry (V x Š x H)	455 x 595 x 560
Vnitřní rozměry (V x Š x H)	210 x 450 x 420

INSTALACJA

MONTAŻ URZĄDZENIA



INSTALUJĄC URZĄDZENIE należy przestrzegać załączonych oddzielnie instrukcji montażu.



PRZED PODŁĄCZENIEM

SPRAWDZIĆ, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z tym, jakie jest w Państwa mieszkaniu.

PRZED MONTAŻEM SPRAWDZIĆ, czy komora jest pusta.

SPRAWDZIĆ, CZY URZĄDZENIE NIE JEST USZKODZONE. Sprawdzić, czy drzwiczki kuchenki dokładnie przylegają do urządzenia po zamknięciu. Opróżnić kuchenkę i oczyścić jej wnętrze przy pomocy miękkiej, wilgotnej ściereczki.

NIE NALEŻY URUCHAMIAĆ URZĄDZENIA jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa ono prawidłowo lub, gdy zostało uszkodzone bądź spadło. Nie zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie. Przewód zasilający należy utrzymywać z dala od gorących powierzchni. Mogą one spowodować porażenie prądem, pożar i inne zagrożenia.

PO PODŁĄCZENIU

KUCHENKA DZIAŁA TYLKO przy prawidłowo zamkniętych drzwiczkach.

ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI, URZĄDZENIE musi zostać uziemione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała osób, zwierząt oraz uszkodzenia przedmiotów wynikłe z niespełnienia tego wymogu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy spowodowane niezastosowaniem się użytkownika do niniejszych instrukcji.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

PROSIMY O UWAŻNE PRZECZYTANIE I ZACHOWANIE NA PRZYSZŁOŚĆ

NIE NALEŻY PODGRZEWAĆ ANI STOSOWAĆ PALNYCH MATERIAŁÓW wewnątrz lub w pobliżu kuchenki. Opary mogą spowodować zagrożenie pożarem lub wybuchem.

NIE NALEŻY UŻYWAĆ KUCHENKI MIKROFALOWEJ do suszenia tkanin, papieru, przypraw, ziół, drewna, kwiatów lub innych palnych materiałów. Może to spowodować pożar.

JEŚLI MATERIAŁ ZNAJDUJĄCY SIĘ WEWNĄTRZ LUB NA ZEWNĄTRZ KUCHENKI ZAPALI SIĘ, należy trzymać drzwiczki zamknięte i wyłączyć kuchenkę. Odłączyć kabel zasilający lub wyłączyć zasilanie na tablicy bezpiecznikowej lub wyłącznikowej.

NIE NALEŻY GOTOWAĆ ŻYWNOŚCI ZBYT DŁUGO. Może to spowodować pożar.

NIE NALEŻY ZOSTAWIAĆ KUCHENKI BEZ NADZORU, zwłaszcza, gdy do gotowania używa się pojemników papierowych lub z innych łatwopalnych materiałów. Papier może się zwęglić lub zapalić, zaś niektóre rodzaje plastiku mogą się topić podczas podgrzewania żywności.

NIE NALEŻY STOSOWAĆ PRODUKTÓW chemicznych, powodujących korozję lub łatwo odparowujących. Zakupiona kuchenka została zaprojektowana specjalnie do podgrzewania i gotowania produktów żywnościowych. Nie jest ona przeznaczona do celów przemysłowych ani laboratoryjnych.

ZABRANIA SIĘ ZDEJMOWANIA JAKICHKOLWIEK OSŁON.

DZIECI *mogą obsługiwać urządzenie bez nadzoru osób dorosłych jedynie wówczas, gdy zostały odpowiednio poinstruowane, jak należy bezpiecznie obchodzić się z urządzeniem i rozumieją zagrożenia wynikające z niewłaściwego użycia urządzenia.*

BEZ NADZORU OSOBY ODPOWIEDZIALNEJ NINIEJSZE URZĄDZENIE NIE JEST PRZEZNACZONE DO *obsługi przez osoby (w tym dzieci) z upośledzonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub mentalnymi.*

DOSTĘPNE ELEMENTY MOCNO SIĘ *nagrzewają podczas pracy urządzenia. Małe dzieci nie powinny przebywać w jego pobliżu.*

NIE NALEŻY UŻYWAĆ *kuchenki do podgrzewania potraw w szczelnych pojemnikach. Wzrost ciśnienia może spowodować szkody przy otwieraniu lub nawet spowodować wybuch.*

NALEŻY OKRESOWO SPRAWDZAĆ *czy nie są uszkodzone uszczelki drzwiczek oraz miejsca w ich pobliżu. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń, nie należy używać kuchenki, aż do czasu naprawienia uszkodzeń przez wykwalifikowanego technika serwisu.*

JAJKA

NIE NALEŻY UŻYWAĆ KUCHENKI mikrofalowej do gotowania lub podgrzewania całych jaj w skorupce lub bez, gdyż mogą eksplodować nawet po zakończeniu gotowania.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

UWAGI OGÓLNE

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego!

Nie można włączać kuchenki bez potraw w środku, *jeśli wybrano funkcję mikrofal. Taka eksploatacja urządzenia może spowodować jego uszkodzenie.*

Podczas wykonywania prób pracy kuchenki, należy włożyć do środka szklankę z wodą. Woda pochłania energię mikrofal i kuchenka nie ulegnie uszkodzeniu.

Komorę kuchenki nie należy wykorzystywać jako szafki.

Należy usunąć metalowe wiązania *torebek papierowych lub plastikowych, zanim zostaną włożone do kuchenki.*

SMAŻENIE NA OLEJU

Kuchenki mikrofalowej nie należy używać do smażenia na oleju, ponieważ nie jest możliwe kontrolowanie jego temperatury.

Należy używać rękawic lub ochraniaczy, aby zapobiec poparzeniom podczas dotykania pojemników, części kuchenki i naczyń.

PŁYNY

Np. napoje czy woda. Przegrzanie płynu ponad punkt wrzenia może nastąpić bez oznak wrzenia. Może to prowadzić do nagłego wygotowania się gorącego płynu.

Aby do tego nie dopuścić, należy wykonać następujące czynności:

1. Należy unikać stosowania pojemników o prostych krawędziach i wąskich szyjkach.
2. Wymieszać płyn przed wstawieniem go do kuchenki i pozostawić w naczyniu łyżeczkę do herbaty.
3. Po podgrzaniu odczekać chwilę, a następnie ponownie zamieszać i ostrożnie wyjąć naczynie z kuchenki.

OSTRZEŻENIE

Dodatkowych informacji należy szukać w książkach kucharskich podających przepisy na gotowanie w kuchenkach mikrofalowych. Szczególną ostrożność należy zachować zwłaszcza podczas gotowania i podgrzewania potraw zawierających alkohol.

Po podgrzaniu potraw lub płynów *dla dzieci w słoiczku lub butelce dla niemowląt, należy zawsze wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem. Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciepła i uniknięcie ryzyka poparzeń.*

Przed podgrzewaniem należy zdjąć pokrywkę i smoczek!

AKCESORIA

UWAGI OGÓLNE

Na rynku dostępne są różne akcesoria przeznaczone do kuchenek. Przed ich zakupem, należy upewnić się, czy nadają się do kuchenek mikrofalowych.

Przed użyciem naczyń, należy upewnić się, czy są one odporne na działanie wysokich temperatur i poddać je na krótko działaniu mikrofal.

Po włożeniu żywności i wyposażenia do kuchenki, należy sprawdzić czy nie stykają się ze ściankami.

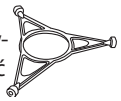
Jest to szczególnie ważne w przypadku sprzętu metalowego.

W przypadku zetknięcia się metalowych elementów z wnętrzem pracującej kuchenki może dojść do powstania iskier, które mogą spowodować uszkodzenie kuchenki.

Zanim uruchomimy kuchenkę, należy zawsze sprawdzać, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać.

PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY

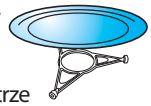
Szklany talerz obrotowynależy stawiać na podstawce obrotowej. Na podstawce talerza obrotowego nie należy kłaść żadnych innych naczyń.



- Zainstalować podstawkę pod talerz obrotowy wewnątrz kuchenki.

SZKLANY TALERZ OBROTOWY

Szklany talerz obrotowy winien być używany zawsze, niezależnie od sposobu gotowania. Służy on do zbierania kapiącego sosu oraz cząstek żywności, które mogłyby zabrudzić i zaplamić wnętrze kuchenki.



- Szklany talerz obrotowy należy umieścić na jego podstawce.

BLACHA DO PIECZENIA

Podczas pieczenia jedynie z funkcją wymuszonego nadmuchu lub podczas grillowania, należy używać blachy do pieczenia. Nie wolno jej używać w połączeniu z mikrofalami.

PODSTAWKA DRUCIANA

Podstawka druciana jest przeznaczona do pieczenia z funkcją Wymuszonego Nadmuchu, Grilla, Wymuszonego Nadmuchu Combi, Wymuszonego Nadmuchu Auto Combi lub Turbo Grill Combi.

W czasie grillowania bez użycia mikrofal, potrawę należy zbliżyć do górnego elementu grzewczego kładąc ją w tym celu na podstawkę drucianą.

UCHWYT NA BUTELKĘ DLA NIEMOWLĄT

Z uchwytu na butelkę dla niemowląt należy korzystać podczas podgrzewania żywności dla niemowląt w butelkach, które są zbyt wysokie, aby mogły stać samodzielnie w kuchence. Aby uzyskać więcej informacji na temat podgrzewania żywności dla niemowląt, prosimy zapoznać się także z informacjami w rozdziale “Środki ostrożności”.

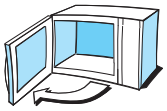
ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM / ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Zabezpieczenie przed uruchomieniem aktywuje się automatycznie po upływie jednej minuty od chwili, kiedy kuchenka znajdzie się w “trybie czuwania”. (Kuchenka znajduje się w “trybie czuwania”, gdy wyświetlacz jest ustawiony na zegar 24 godzinny lub gdy jest wygaszony).

Należy otworzyć i zamknąć drzwiczki, np. w celu włożenia potrawy do środka, zanim nastąpi zwolnienie blokady. Na wyświetlaczu pojawi się napis “door” (drzwiczki).

door

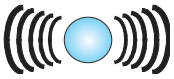
PRZERYWANIE LUB ZATRZYMYWANIE GOTOWANIA



Przerwanie procesu gotowania:
Gotowanie można przerwać otwierając drzwiczki, aby sprawdzić, odwrócić lub wymieszać potrawę. Ustawienia kuchenki są zachowywane w pamięci przez 10 minut.

Aby kontynuować gotowanie:
Należy zamknąć drzwiczki i JEDEN RAZ nacisnąć przycisk "Start". Gotowanie będzie kontynuowane od momentu przerwania.
DWUKROTNE naciśnięcie przycisku "Start" przedłuża czas gotowania o 30 sekund.

Jeśli nie chcemy kontynuować gotowania: należy wyjąć potrawę, zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk STOP.



Brzęczyk kuchenki będzie sygnalizował co minutę, przez 10 minut, że gotowanie zostało zakończone. Aby skasować ten sygnał, należy nacisnąć przycisk STOP lub otworzyć drzwiczki.
Uwaga: Należy pamiętać, że jeśli po zakończeniu procesu gotowania otworzy się, a następnie zamknie drzwiczki, to ustawienia pozostaną zachowane tylko przez 60 sekund.

STOPIEŃ WYSMAŻENIA / DOGOTOWANIA

Ustawienie "Stopnia wysmażenia/dogotowania" jest dostępne w następujących funkcjach:
Automatyczne podgrzewanie
Automatyczne gotowanie
Wymuszony Nadmuch Auto Combi
Wyżej wymienione funkcje dają możliwość indywidualnej kontroli wyniku gotowania poprzez wybór opcji "Stopień wysmażenia/dogotowania". Opcja ta pozwala uzyskać wyższą lub niższą temperaturę końca gotowania od tej ustawionej fabrycznie.

STOPIEŃ WYSMAŻENIA / DOGOTOWANIA	
Poziom	Efekt
Hi 2	**Pozwala uzyskać najwyższą temperaturę pod koniec gotowania**
Hi 1	**Pozwala uzyskać wyższą temperaturę pod koniec gotowania**
- - - -	**Standardowe ustawienie fabryczne**
Lo 1	**Pozwala uzyskać niższą temperaturę pod koniec gotowania**
Lo2	**Pozwala uzyskać najniższą temperaturę pod koniec gotowania**

Podczas korzystania z jednej z tych funkcji, piekarnik automatycznie wybiera ustawienie fabryczne. Takie ustawienie zapewnia zazwyczaj najlepsze rezultaty gotowania. Jeśli jednak przygotowywane potrawy są zbyt gorące do spożycia bezpośrednio po wyjęciu z piekarnika, przed kolejnym gotowaniem można odpowiednio zmienić ustawienia danej funkcji. W tym celu, po naciśnięciu przycisku Start, należy za pomocą pokrętła regulacyjnego wybrać poziom "Stopnia wysmażenia/dogotowania".

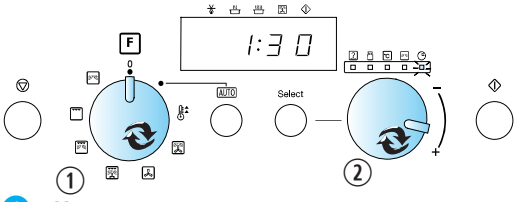
Uwaga:
Stopień wysmażenia/dogotowania można ustawić lub zmienić tylko podczas pierwszych 20 sekund pracy.

CHŁODZENIE

Po zakończeniu funkcji, kuchenka przeprowadza procedurę chłodzenia. Jest to normalne zjawisko. Po przeprowadzeniu procedury, kuchenka wyłącza się automatycznie.

Procedurę chłodzenia można przerwać bez żadnego uszczerbku dla kuchenki otwierając drzwiczki.

MINUTNIK (TIMER) KUCHENNY

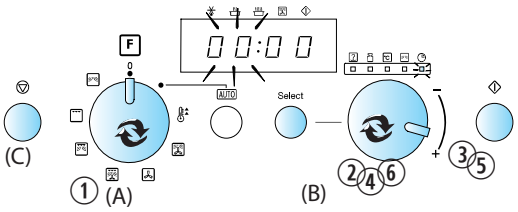


Z FUNKCJI TEJ MOŻNA KORZYSTAĆ, gdy należy zmierzyć dokładny czas, np. podczas gotowania jajek lub wyrastania ciasta przed jego pieczeniem itd.

1. **USTAWIĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE** na zero.
2. **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić czas.

MINUTNIK AUTOMATYCZNIE ROZPOCZNIE odliczanie po upływnie 1 sekundy.
GDY MINUTNIK ZAKOŃCZY ODLICZANIE, rozlegnie się sygnał akustyczny.

ZEGAR

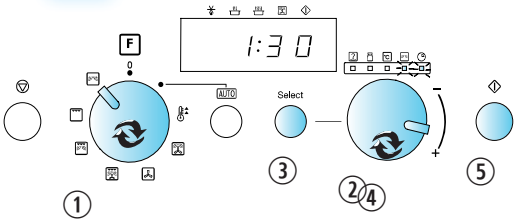


PO PODŁĄCZENIU URZĄDZENIA do sieci po raz pierwszy lub po przerwie w dopływie prądu, wyświetlacz jest wygaszony. Jeżeli nie ustawimy zegara, wyświetlacz pozostanie pusty, aż do momentu ustawienia czasu gotowania.

1. **(A). USTAWIĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE** na zero.
2. **(B). NACISNĄĆ I PRZYTRZYMAĆ PRZYCISK SELECT PRZEZ** 3 sekundy, dopóki nie zacznie migać cyfra po lewej stronie (godzinowa).
3. **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** w celu ustawienia godziny.
4. **PONOWNIE NACISNĄĆ PRZYCISK** "Select". Migają dwie, prawe cyfry (minuty).
5. **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** w celu ustawienia minut.
6. **PONOWNIE NACISNĄĆ PRZYCISK** "Select".

ZEGAR JEST NASTAWIONY i uruchomiony.
CHCĄC USUNĄĆ WYŚWIETLANIE ZEGARA, po jego ustawieniu wystarczy ponownie nacisnąć przycisk zegara i przytrzymać go przez 3 sekundy, a następnie nacisnąć przycisk Stop (c).
ABY PRZYWRÓCIĆ WYŚWIETLANIE ZEGARA, należy postępować jak podano poniżej.
UWAGA: PODCZAS URUCHAMIANIA ZEGARA DRZWICZKI POWINNY BYĆ OTWARTE.
Na zakończenie całej operacji mamy 10 minut. Jeśli drzwiczki są zamknięte, na każdy krok mamy 60 sekund czasu.

GOTOWANIE I PODGRZEWANIE ZA POMOCĄ MIKROFAL



Funkcja ta jest przeznaczonado normalnego gotowania i podgrzewania takich potraw, jak warzywa, ryby, ziemniaki i mięso.

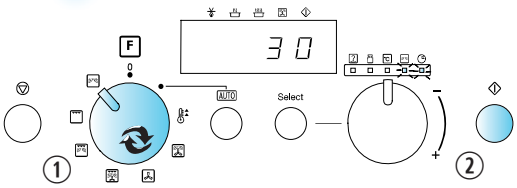
1. **Obrócić pokrętło wielofunkcyjne na** mikrofale.
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym**, aby ustawić czas.
3. **Nacisnąć przycisk "Select"**, aby wybrać poziom mocy.
4. **Obracać pokrętłem regulacyjnym**, aby ustawić żądany poziom mocy.
5. **Nacisnąć przycisk "Start".**

Po rozpoczęciu procesu gotowania:
Można łatwo zwiększać czas gotowania o kolejne 30-sekundowe okresy naciskając przycisk "Start". *Każde naciśnięcie* zwiększa czas gotowania o 30 sekund. Obracając pokrętło +/- można również zmienić czas, wydłużając lub skracając go.
Naciskając przycisk "Select", można przełączać między funkcją czas gotowania a funkcją poziom mocy. Obie funkcje można modyfikować w czasie gotowania obracając pokrętło regulacyjne.

WYBIERANIE POZIOMU MOCY

TYLKO MIKROFALE	
Zasilanie	Sugerowane zastosowanie:
JET (900 W)	**Podgrzewanie napojów,** wody, rzadkich zup, kawy, herbaty lub innych produktów o dużej zawartości wody. Jeśli produkt zawiera jaja lub masy kremowe, należy wybrać mniejszą moc.
750 W	**Gotowanie** ryb, warzyw, mięsa, itp.
650 W	**Do potraw,** których nie można mieszać.
500 W	**Gotowanie wymagające** dużej dokładności, np. sosów z dużą zawartością białka, potraw, których głównymi składnikami są jaja i ser oraz do dogotowywania potraw duszonych.
350 W	**Gotowanie gulaszu,** roztapianie masła.
160 W	**Rozmrażanie.** Zmiękczanie masła, sera.
90 W	**Utrzymanie ciepła.**
0 W	**Ustawianie czasu** dochodzenia.

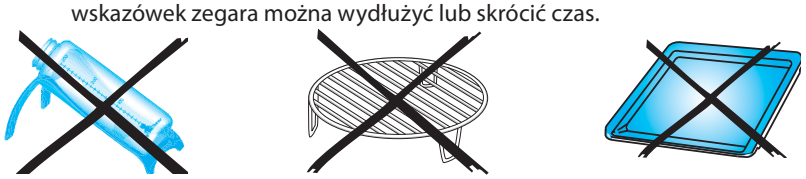
FUNKCJA “JET” (SZYBKIE PODGRZEWANIE)



Funkcja ta służy do szybkiego podgrzewania potraw zawierających dużo wody, takich jak: klarowne zupy, kawa lub herbata.

1. **Obrócić pokrętło wielofunkcyjne na** mikrofale.
2. **Nacisnąć przycisk “Start”.**

Funkcja ta uruchamia się automatycznie z pełną mocą mikrofal oraz czasem gotowania ustawionym na 30 sekund. *Każde naciśnięcie zwiększa* czas gotowania o 30 sekund. Po uruchomieniu funkcji, obracając pokrętło w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara można wydłużyć lub skrócić czas.



ROZMRAŻANIE W TRYBIE RĘCZNYM

Ręczne rozmrażanie należy wykonać według procedury podanej w punkcie “Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal”, nastawiając moc na 160 W.

Należy regularnie sprawdzać potrawę. Ustalenie prawidłowego czasu dla małych ilości ulubionych potraw jest możliwe po zdobyciu doświadczenia.

Zamrożone potrawy, umieszczone w opakowaniach z folii plastikowej lub kartonowych, można umieszczać bezpośrednio w kuchence, o ile nie mają one metalowych części (np. metalowe zszywki).

Kształt opakowania wpływa na czas rozmrażania. Opakowania płytkie rozmrażają się szybciej niż opakowania głębokie.

Należy oddzielać poszczególne kawałki, kiedy zaczynają się rozmrażać.
Oddzielne plastry szybciej się rozmrażają.

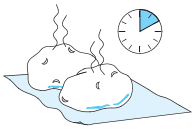
Zabezpieczyć niektóre części produktu niewielkimi kawałkami folii aluminiowej, jeżeli zaczynają się rozgrzewać (np. nóżki kurczaka lub skrzydełka).

Duże kawałki należy odwracać w połowie procesu rozmrażania.

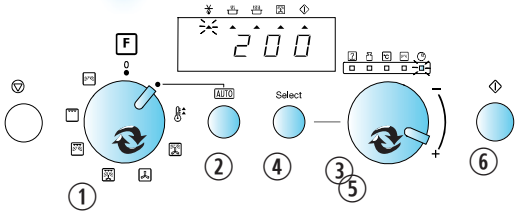
Potrawy gotowane, wywary i sosy mięsne rozmrażają się lepiej gdy je zamieszamy.

Zaleca się nie rozmrażać całkowicie produktu i pozwolić na dokończenie procesu w czasie dochodzenia.

Czas dochodzenia, po rozmrażaniu, zawsze polepsza rezultaty, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.



ROZMRAŻANIE (JET DEFROST)



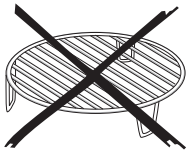
Funkcji tej można używać tylko, jeśli waga netto produktów wynosi 100 g - 3 kg. **Żywność należy zawsze położyć** na szklanym talerzu obrotowym.

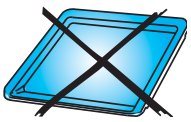
1. **Obrócić pokrętło wielofunkcyjne na** "Auto".
2. **Nacisnąć przycisk "Auto",** aby wybrać żądaną funkcję automatyczną.
3. **Obracać pokrętłem regulacyjnym**, aby wybrać odpowiednią klasę produktów spożywczych.
4. **Nacisnąć przycisk "Select" (wyświetlona zostanie domyślna waga).**
5. **Aby ustawić wagę produktu, należy** obracać pokrętłem regulacyjnym.
6. **Nacisnąć przycisk "Start".**

W połowie cyklu rozmrażania kuchenka przerywa pracę i wyświetla napis tUrn Food (obrócić potrawę).

- Otworzyć drzwiczki.
- Obrócić potrawę.
- Zamknąć drzwiczki i ponownie włączyć kuchenkę naciskając przycisk "Start".

Uwaga: kuchenka ponownie uruchomi się po upływie 2 minut, jeśli potrawa nie zostanie odwrócona. W takim przypadku czas rozmrażania będzie dłuższy.





ROZMRAŻANIE (JET DEFROST)

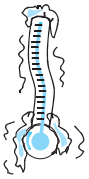
Funkcja ta wymaga podania wagi netto potrawy.

POTRAWY MROŻONE:

Jeśli waga jest mniejsza lub większa niż zalecana: należy postępować zgodnie z instrukcją "Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal", a do rozmrażania ustawić moc 160 W.

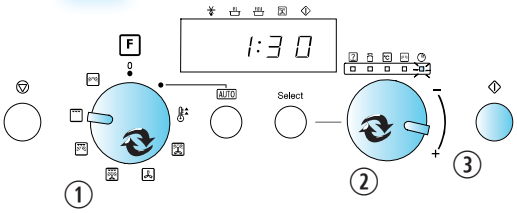
POTRAWY MROŻONE:

Jeśli temperatura żywności jest wyższa od głęboko zamrożonej(-18°C), należy wybrać mniejszą wagę żywności.
Jeśli temperatura produktów spożywczych jest niższa od głęboko zamrożonej (-18°C), należy wybrać większą wagę produktów.



POTRAWA		ILOŚĆ	RADY
	1 **Mięso**	**100 g - 2 kg**	Mięso mielone, kotlety, steki lub pieczenie.
	2 **Drób**	**100 g - 3 kg**	Kurczak w całości, w kawałkach lub filety.
	3 **Ryby**	**100 g - 2 kg**	Całe steki lub filety.
	4 **Warzywa**	**100 g - 2 kg**	Warzywa mieszane, groszek, brokuły, itp.
	5 **Pieczywo**	**100 g - 2 kg**	Bochenek, bułka lub bułeczki.
W odniesieniu do artykułów spożywczych, niewymienionych w tabeli, oraz jeśli waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z instrukcją "Gotowania i podgrzewania za pomocą mikrofal", a do rozmrażania ustawić moc 160 W.			

GRILL



Używać tej funkcji dla szybkiego przyrumienienia powierzchni potrawy.
Potrawy takie jak ser, tosty, steki oraz kiełbaski należy umieszczać na blasze do pieczenia.

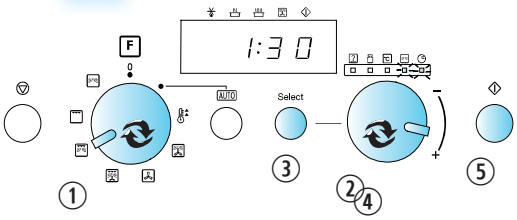
1. **Obrócić pokrętło wielofunkcyjne** na "Grill".
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym**, aby ustawić czas.
3. **Nacisnąć przycisk "Start".**

Podczas stosowania funkcji "Grill" nie należy pozostawiać zbyt długo otwartych drzwiczek, gdyż spowoduje to spadek temperatury.

***Przed użyciem jakichkolwiek naczyń**, należy upewnić się czy są one odporne na temperaturę powstającą w kuchence.*

***Podczas** stosowania funkcji Grill nie wolno używać plastikowych przyborów. Ulegną one stopieniu. Kawałki drewna lub papieru także nie są odpowiednie.*

GRILL COMBI



Używać tej funkcji dla szybkiego przyrumienienia powierzchni potrawy podczas gotowania przy użyciu mikrofal.

1. **Ustawić pokrętło wielofunkcyjne** na "Grill Combi".
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym** , aby ustawić żądany poziom mocy.
3. **Za pomocą przycisku "Select"** ustawić czas gotowania.
4. **Obracać pokrętłem regulacyjnym**, aby ustawić czas.
5. **Nacisnąć przycisk "Start".**

__Przed użyciem jakichkolwiek naczyń__, należy upewnić się czy są one odporne na temperaturę powstającą w kuchence.

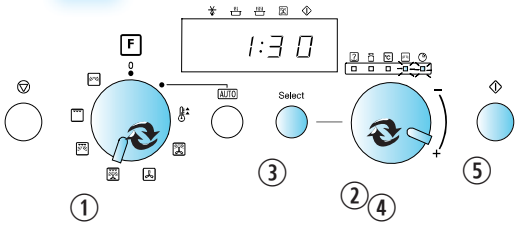
__Podczas__ stosowania funkcji Grill nie wolno używać plastikowych przyborów. Ulegną one stopieniu. Kawałki drewna lub papieru także nie są odpowiednie.

Maksymalna. możliwy poziom mocy mikrofal podczas używania funkcji Grill jest ograniczony do wartości ustawionej fabrycznie.
Umieścić potrawę na podstawce drucianej, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy.

WYBIERANIE POZIOMU MOCY

GRILL COMBI	
Zasilanie	Sugerowane zastosowanie:
650 W	**Gotowanie** warzyw i zapiekanek
350 - 500 W	**Gotowanie** drobiu i lasagne
160 - 350 W	**Gotowanie** ryb i mrożonych zapiekanek
160 W	**Gotowanie** mięsa
90 W	**Pieczenie** owoców

TURBO GRILL COMBI



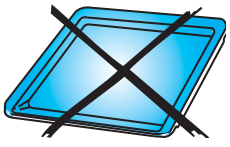
Funkcja służy do przyrządzania zapiekanek, lasagne, potraw z drobiu oraz pieczonych ziemniaków.
Gotując z użyciem tej funkcji, potrawy należy umieszczać na podstawce drucianej lub na szklanym talerzu obrotowym.

1. **Ustawić pokrętło wielofunkcyjne** na "Turbo Grill".
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym**, aby ustawić żądany poziom mocy.
3. **Za pomocą przycisku "Select"** ustawić czas gotowania.
4. **Obracać pokrętłem regulacyjnym**, aby ustawić czas.
5. **Nacisnąć przycisk "Start".**

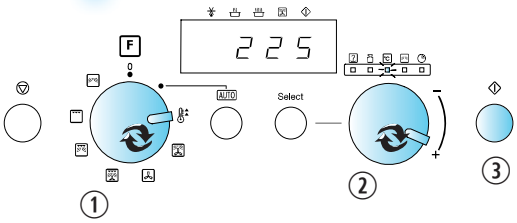
Maksymalna. możliwy poziom mocy mikrofal podczas używania funkcji Grill jest ograniczony do wartości ustawionej fabrycznie.

WYBIERANIE POZIOMU MOCY

TURBOGRILL COMBI	
Zasilanie	Sugerowane zastosowanie:
650 W	**Gotowanie** warzyw i zapiekanek
350 - 500 W	**Gotowanie** drobiu i lasagne
160 - 350 W	**Gotowanie** ryb i mrożonych zapiekanek
160 W	**Gotowanie** mięsa
90 W	**Pieczenie** owoców
0 W	**Przyrumienianie** tylko w czasie gotowania



SZYBKIE ROZGRZEWANIE (QUICK HEAT)



Funkcja ta służy do podgrzewania pustej kuchenki.
Nie należy wkładać żywności przed lub w trakcie rozgrzewania kuchenki. Może zostać spalona wskutek intensywnego ciepła.

1. **Ustawić pokrętło wielofunkcyjne** na "Szybkie rozgrzewanie".
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym**, aby ustawić temperaturę.
3. **Nacisnąć przycisk "Start".**

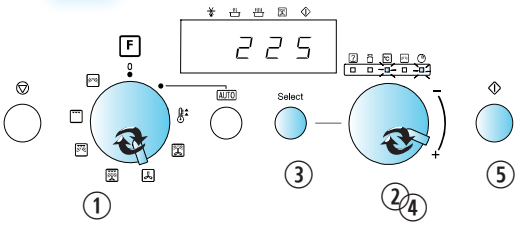
Podczas podgrzewania migają cyfry i do czasu osiągnięcia danej temperatury, z określoną częstotliwością wyświetlany jest komunikat PrE HEAt (szybkie rozgrzewanie).

Po rozpoczęciu procesu podgrzewania można łatwo regulować temperaturę przy pomocy pokrętła wielofunkcyjnego.

Kuchenka utrzymuje nastawioną temperaturę przez 10 minut, przed wyłączeniem funkcji. Ten czas jest to czas dany użytkownikowi na włożenie potrawy do kuchenki oraz wybranie funkcji "Wymuszony nadmuch".

Rozgrzewanie należy zawsze włączać, gdy kuchenka jest pusta.

WYMUSZONY NADMUCH



Funkcja służy do pieczenia bezów, ciastek, biszkoptów, sufletów, drobiu i mięs.

1. **Ustawić pokrętło wielofunkcyjne** na “Wymuszony nadmuch”.
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym**, aby ustawić temperaturę.
3. **Za pomocą przycisku “Select”** ustawić czas gotowania.
4. **Obracać pokrętłem regulacyjnym**, aby ustawić czas.
5. **Nacisnąć przycisk “Start”.**

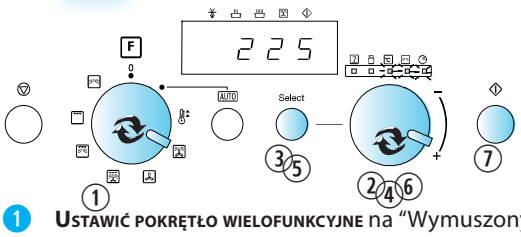
Fabryczne ustawienie temperatury funkcji “Wymuszony nadmuch” wynosi 175°C

Umieścić potrawę na podstawce drucianej, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy.

Do pieczenia małych produktów, np. ciasteczek lub bułek, należy używać blachy do pieczenia.

Podczas podgrzewania cyfry migają do czasu uzyskania ustawionej temperatury.
Po rozpoczęciu procesu podgrzewania można łatwo regulować temperaturę przy pomocy pokrętła wielofunkcyjnego.

WYMUSZONY NADMUCH COMBI



Funkcja służy do pieczenia mięs, drobiu, ziemniaków w mundurkach, gotowych potraw mrożonych, ciast biszkoptowych, ciastek, ryb i deserów.

1. **Ustawić pokrętło wielofunkcyjne** na "Wymuszony Nadmuch Combi".
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym**, aby ustawić temperaturę.
3. **Nacisnąć przycisk "Select"**, aby wybrać poziom mocy mikrofal.
4. **Obracać pokrętłem regulacyjnym**, aby ustawić żądany poziom mocy.
5. **Za pomocą przycisku "Select"** ustawić czas gotowania.
6. **Obracać pokrętłem regulacyjnym**, aby ustawić czas.
7. **Nacisnąć przycisk "Start".**

Umieścić potrawę na podstawce drucianej, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy.

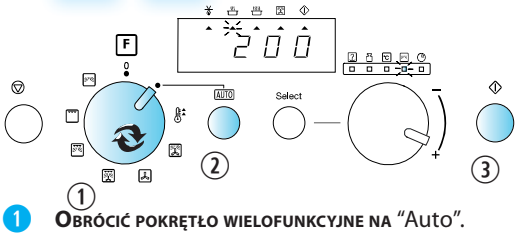
Podczas podgrzewania cyfry migają do czasu uzyskania ustawionej temperatury.

Po rozpoczęciu procesu podgrzewania można łatwo regulować temperaturę przy pomocy pokrętła wielofunkcyjnego. Poziom mocy mikrofal może być również zmieniony. Maksymalna. możliwy poziom mocy mikrofal podczas używania funkcji "Wymuszony nadmuch" jest ograniczony do wartości ustawionej fabrycznie.

WYBIERANIE POZIOMU MOCY

WYMUSZONY NADMUCH COMBI	
Zasilanie	Sugerowane zastosowanie:
350 W	**Gotowanie** drobiu, ryb i zapiekanek
160 W	**Pieczenie** pieczeni
90 W	**Pieczenie** chleba i ciast

AUTOMATYCZNE PODGRZEWANIE

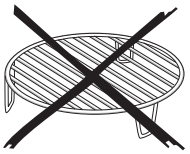


Funkcji tej należy używać do podgrzewania dań gotowych - zamrożonych lub schłodzonych.
W tym celu należy ułożyć potrawę na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.

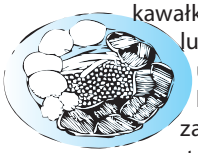
1. **Obrócić pokrętło wielofunkcyjne na** "Auto".
2. **Nacisnąć przycisk "Auto",** aby wybrać żądaną funkcję automatyczną.
3. **Nacisnąć przycisk "Start".**

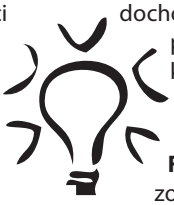
W połowie procesu gotowania kuchenka wyłącza się i pojawia się napis Stir Food (zamieszać potrawę).
- Otworzyć drzwiczki.
- Zamieszać lub obrócić potrawę.
- Zamknąć drzwiczki i ponownie włączyć kuchenkę naciskając przycisk "Start".

Uwaga: jeśli potrawa nie zostanie odwrócona, kuchenka ponownie uruchomi się automatycznie po upływie 2 minuty.



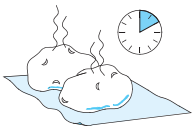
Jeśli wkładamy potrawę do lodówki lub umieszczamy na talerzu w celu podgrzania, kawałki o większej grubości lub gęstości należy układać bliżej krawędzi talerza zaś cieńsze i mniej gęste - na jego środku.





Należy nałożyć plastry mięsa jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie.
Grubsze plastry mięsa i kiełbaski powinny być ułożone ciasno obok siebie.

Pozostawienie potrawy na 1 -2 minuty, zapewniając czas dochodzenia zawsze poprawia rezultat końcowy, szczególnie w przypadku potraw mrożonych.

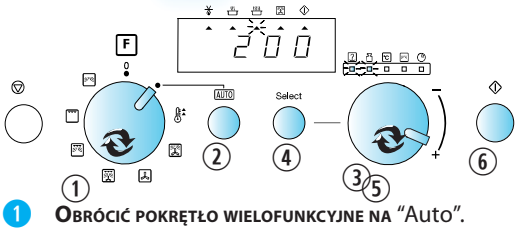


Folia plastikowa powinna zostać nacięta lub nakłuta widelcem w celu uwolnienia ciśnienia i uniknięcia rozerwania w miarę wytwarzania pary podczas gotowania.

AUTOMATYCZNE PODGRZEWANIE

POTRAWA		RADY
	1 **Gotowe danie obiadowe** (250g - 600g)	**Przygotowywać potrawę** zgodnie z zaleceniami podanymi powyżej. Podgrzewać pod przykryciem.
	2 **Zupa** (200g - 800 g)	**Odgrzewać bez przykrycia** w oddzielnych naczyniach lub w jednym dużym naczyniu.
	3 **Porcja mrożona** (250g - 600g)	**Przestrzegać zaleceń podanych na opakowaniu,** tj. zapewnić wentylację, nakłuć itp.
	4 **Mleko** (100g - 500 g)	**Podgrzewać bez przykrycia** oraz włożyć metalową łyżeczkę do kubka lub filiżanki.
	5 **Potrawy duszone** (200g - 800g)	**Odgrzewać pod przykryciem.**
W odniesieniu do artykułów spożywczych niewymienionych w tabeli oraz jeśli waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z instrukcją “Gotowania i podgrzewania za pomocą mikrofal”.		

AUTOMATYCZNE GOTOWANIE



Funkcja służy WYŁĄCZNIE do gotowania. Funkcja "Automatyczne gotowanie" może być zastosowana jedynie do potraw należących do kategorii opisanych w tabeli. **W tym celu, należy** ułożyć potrawę na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.

1. **Obrócić pokrętło wielofunkcyjne na** "Auto".
2. **Nacisnąć przycisk "Auto",** aby wybrać żądaną funkcję automatyczną.
3. **Obracać pokrętłem regulacyjnym**, aby wybrać odpowiednią klasę produktów spożywczych.
4. **Nacisnąć przycisk "Select"** (wyświetlona zostanie domyślna waga).
5. **Aby ustawić wagę produktu należy** obracać pokrętłem regulacyjnym.
6. **Nacisnąć przycisk "Start".**

W połowie procesu gotowania kuchenka wyłącza się i pojawia się napis Stir Food (zamieszać potrawę) lub Turn Food (obrócić potrawę).

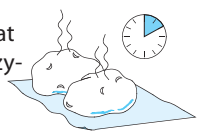
- Otworzyć drzwiczki.
- Zamieszać lub obrócić potrawę.
- Zamknąć drzwiczki i ponownie włączyć kuchenkę naciskając przycisk "Start".

Uwaga: jeśli potrawa nie zostanie odwrócona, kuchenka ponownie uruchomi się automatycznie po upływie 2 minuty.

Jeśli wkładamy potrawę do lodówki lub umieszczamy na talerzu w celu podgrzania, kawałki o większej grubości lub gęstości należy układać bliżej krawędzi talerza zaś cieńsze i mniej gęste - na jego środku.

Należy nałożyć plastry mięsa jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie.
Grubsze plastry mięsa i kiełbaski powinny być ułożone ciasno obok siebie.

Pozostawienie potrawy na 1 -2 minuty, zapewniając czas dochodzenia zawsze poprawia rezultat końcowy, szczególnie w przypadku potraw mrożonych.



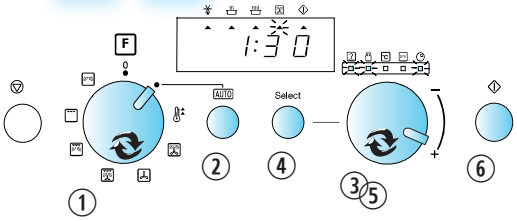
Przy tej funkcji należy zawsze używać dostarczonej pokrywki, za wyjątkiem podgrzewania schłodzonych zup, kiedy to pokrywka nie jest potrzebna! Jeśli żywność jest pakowana w sposób, który uniemożliwia wykorzystanie pokrywki, należy wykonać na opakowaniu 2-3 nacięcia, w celu redukcji ciśnienia wytwarzającego się podczas podgrzewania.

Folia plastikowa powinna zostać nacięta lub nakłuta widelcem w celu uwolnienia ciśnienia i uniknięcia rozerwania w miarę wytwarzania pary podczas gotowania.

AUTO UTOMATYCZNE GOTOWANIE AUTO

POTRAWA		ILOŚĆ	RADY
	1 **Pieczone ziemniaki**	200 g - 1 kg	**Nakłuć ziemniaki** i umieścić je w naczyniu przeznaczonym do kuchenki mikrofalowej. Odwrócić ziemniaki po usłyszeniu sygnału dźwiękowego z kuchenki. Uwaga - kuchenka, naczynie oraz potrawa są gorące.
	2 **Świeże warzywa**	200g - 800g	**Pokroić warzywa** na równe kawałki. Dodać 2-4 łyżki wody i przykryć. Pomieszać po usłyszeniu sygnału dźwiękowego z kuchenki.
	3 **Mrożone warzywa**	200g - 800g	**Gotować pod przykryciem.** Pomieszać po usłyszeniu sygnału dźwiękowego z kuchenki.
	4 **Warzywa konserwowe**	200g - 600g	**Odlać większość** płynu i gotować w przykrytym naczyniu do kuchenek mikrofalowych.
	5 **Popcorn**	90g - 100g	**Przygotowywać jedną torebkę** na raz. Jeśli potrzeba więcej popcornu, przygotowywać kolejno następne torebki.
W odniesieniu do artykułów spożywczych niewymienionych w tabeli oraz jeśli waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z instrukcją "Gotowania i podgrzewania za pomocą mikrofal".			

WYMUSZONY NADMUCH AUTO COMBI



Funkcja ta służy do gotowania surowych lub zamrożonych potraw.

1. **Obrócić pokrętło wielofunkcyjne na** “Auto”.
2. **Nacisnąć przycisk “Auto”,** aby wybrać żądaną funkcję automatyczną.
3. **Obracać pokrętłem regulacyjnym**, aby wybrać odpowiednią klasę produktów spożywczych.
4. **Nacisnąć przycisk “Select” (wyświetlona zostanie domyślna waga).**
5. **Aby ustawić wagę produktu, należy** obracać pokrętłem regulacyjnym.
6. **Nacisnąć przycisk “Start”.**

Kurczak i Lasagne; Przed użyciem naczyń, należy upewnić się, czy są one odporne na działanie wysokich temperatur i poddać je na krótko działaniu mikrofal. W przeciwnym wypadku, wyniki będą niezadowalające.

Zawsze używać blachy do pieczenia do ciasteczek oraz konserwowych lub mrożonych bułek. **Nasmarować lekko blachę** do pieczenia lub pokryć ją papierem pergaminowym.

Programy do pieczenia ciasteczek oraz konserwowych lub mrożonych bułeczek wymagają, aby kuchenka była rozgrzana przed włożeniem potraw. Po osiągnięciu właściwej temperatury, kuchenka wyświetli komunikat, że można włożyć potrawę.

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć blachę do pieczenia z potrawą na prowadnice na ściankach komory piekarnika.
- Zamknąć drzwiczki i ponownie włączyć kuchenkę naciskając przycisk “Start”.

WYMUSZONY NADMUCH AUTO COMBI

ZALECANA WAGA		
	1 **Kurczak (800g - 1½ Kg)**	**Posolić kurczaka oraz** natrzeć przyprawami. Natrzeć olejem, jeśli potrzeba. Umieścić w żaroodpornym naczyniu przeznaczonym do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Włożyć naczynie na podstawce drucianej.
	2 **Mrożone lasagne (400g - 1Kg)**	**Umieścić** w żaroodpornym naczyniu przeznaczonym do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Włożyć naczynie na podstawce drucianej.
	3 **Ciasteczka** (9-12 kawałków)	**Położyć na** delikatnie posmarowanej tłuszczem blasze. Włożyć blachę do kuchenki, gdy pojawi się komunikat “Add food” (Włóż potrawę).
	4 **Konserwowe ciasto chlebowe**	**Należy stosować** do rogalików oraz bułek. Ułożyć bułki na blasze do pieczenia. Włożyć blachę do kuchenki, gdy pojawi się komunikat “Add food” (Włóż potrawę).
	5 **Mrożone bułki**	**Należy stosować** do gotowych mrożonych bułek. Ułożyć bułki na blasze do pieczenia. Włożyć blachę do kuchenki, gdy pojawi się komunikat “Add food” (Włóż potrawę).
W odniesieniu do artykułów spożywczych niewymienionych w tabeli oraz jeśli waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z instrukcją “Wymuszony nadmuch lub Wymuszony Nadmuch Combi”.		

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Mycie jest jedyną, normalnie wymaganą czynnością konserwacyjną.
Kuchenkę należy utrzymywać w czystości, aby nie niszczyć jej powierzchni, co ma negatywny wpływ na trwałość urządzenia oraz może prowadzić do ewentualnych niebezpiecznych sytuacji.

Nie używać myjek metalowych, preparatów czyszczących zawierających substancje ścierne, *zmywaków z wełny stalowej, szorstkich tkanin, itp. ponieważ mogą uszkodzić panel sterujący oraz powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne kuchenki. Należy używać gąbki i delikatnego detergentu lub ręcznika papierowego oraz środka do mycia okien w rozpylaczu. Środek do mycia okien należy rozpylić na ręcznik papierowy.*
Kuchenki nie należy *spryskiwać bezpośrednio.*

Regularnie, w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjmować talerz obrotowy oraz jego podstawę i myć dno kuchenki.
Kuchenkę zaprojektowano do pracy z talerzem obrotowym, umieszczonym w przeznaczonym nań miejscu.

Nie należy uruchamiać kuchenki, gdy talerz obrotowy został wyjęty, np. w celu umycia go.

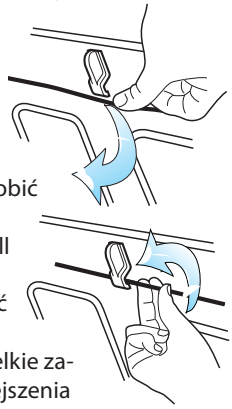
Do mycia powierzchni wewnętrznych oraz zewnętrznej i wewnętrznej części drzwiczek oraz zawiasów, należy stosować delikatne detergenty, wodę i miękką szmatkę.

Nie należy dopuszczać do zbierania się resztek tłuszczu lub żywności w pobliżu drzwiczek.

W przypadku trudnych do usunięcia plam, należy przez 2-3 minuty gotować w kuchence pełną filiżankę wody. Para spowoduje zmiękczenie brudu.
Nieprzyjemne zapachy wewnątrz kuchenki można wyeliminować, poprzez wstawienie do kuchenki filiżanki wypełnionej wodą z dodatkiem soku z cytryny i gotowanie jej przez kilka minut.

Urządzenia nie wolno czyścić przy użyciu myjek ciśnieniowych.

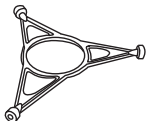
Grzałka grilla nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zabrudzeń, ale sufit ponad nią może wymagać regularnego czyszczenia. Należy to robić ciepłą wodą, detergentem oraz gąbką. Jeśli grill nie jest używany regularnie, należy go włączać raz w miesiącu na 10 minut, aby wypalić wszelkie zabrudzenia, w celu zmniejszenia ryzyka pożaru.



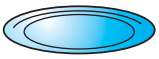
- Popchnąć delikatnie sworzeń mocujący w kierunku tylnej części sufitu, a następnie obniżyć go, aby uwolnić grzałkę grilla.
- Po zakończeniu czyszczenia ustawić sworzeń mocujący z powrotem w pierwotnym położeniu.

W ZMYWARCE MOŻNA MYĆ:

Podstawkę pod talerz obrotowy.



Szklany talerz obrotowy.



Podstawka druciana.

Blacha do pieczenia.

Uchwyt na butelkę dla niemowląt.

INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

Jeśli kuchenka nie działa, przed skontaktowaniem się z Serwisem, należy sprawdzić:

- Czy podstawka pod talerz obrotowy oraz talerz obrotowy są włożone na swoje miejsce.
- Czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazda sieciowego.
- Czy drzwiczki są dobrze zamknięte.
- Sprawdzić bezpieczniki oraz upewnić się, czy nie nastąpiła przerwa w dopływie prądu.
- Sprawdzić, czy kuchenka ma zapewnioną swobodną wentylację.
- Należy odczekać 10 minut, a następnie ponowić próbę użycia kuchenki.
- Przed ponowną próbą, należy otworzyć i zamknąć drzwiczki.

Powyższe czynności mają na celu zapobieganie niepotrzebnym wezwaniom serwisu i ponoszeniu związanych z tym kosztów.
Kontaktując się z Serwisem należy zawsze podawać numer seryjny i model kuchenki (patrz tabliczka serwisowa). Dalsze informacje podano w książce gwarancyjnej.

Jeżeli kabel zasilania wymaga wymiany, należy go wymienić na nowy - oryginalny, dostępny w naszych punktach serwisowych. Wymiana kabla zasilającego może być wykonana tylko przez wykwalifikowanego technika serwisu.

Naprawy serwisowe mogą być wykonywane wyłącznie przez technika przeszkolonego przez producenta. *Wykonywanie jakichkolwiek napraw bądź czynności serwisowych przez osobę nieprzeszkoloną, wiążących się ze zdejmowaniem wszelkich osłon zabezpieczających przed działaniem mikrofal jest niebezpieczne.*
Zabrania się zdejmowania jakichkolwiek osłon.

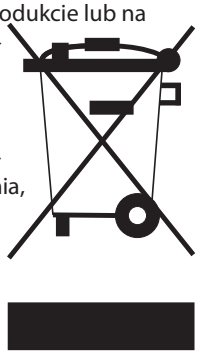
OCHRONA ŚRODOWISKA

Pudełko opakowania nadaje się w pełni na surowce wtórne i zostało oznaczone specjalnym symbolem. Utylizację produktu należy przeprowadzać zgodnie z lokalnymi przepisami. Materiały opakowaniowe, które stanowią potencjalne zagrożenie (worki plastikowe, polistyren, itp.), należy trzymać w miejscach niedostępnych dla dzieci.

Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Symbol umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejszy produkt nie jest klasyfikowany jako odpad z gospodarstwa domowego. W celu jego złomowania, urządzenie należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych.



Urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami dot. utylizacji odpadów.

Bardziej szczegółowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.
Przed złomowaniem należy odciąć kabel zasilający, aby uniemożliwić ponowne podłączenie urządzenia do sieci.

Zgodnie z normą IEC 60705.
Międzynarodowa Komisja Elektrotechniki IEC ustaliła wzorzec podgrzewania służący do oceny wyników podgrzewania wszystkich kuchenek mikrofalowych. Dla tej kuchenki zalecamy poniższe wartości:

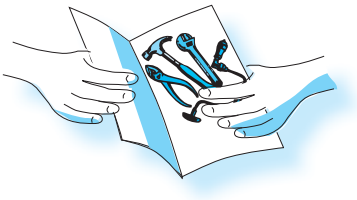
Próba	Ilość	Przybl. czas	Poziom mocy	Pojemnik
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Wymuszony nadmuch 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Wymuszony nadmuch 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Wymuszony nadmuch 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 sek	Rozmrażanie (Jet Defrost)	

DANE TECHNICZNE

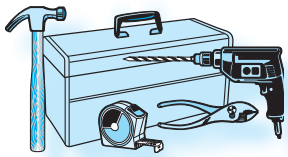
Napięcie zasilania	230 V / 50 Hz
Znamionowy pobór mocy	2800 W
Bezpiecznik	16 A
Moc wyjściowa w MW	900 W
Wymiary zewnętrzne (Wys. x Szer. x Gł.)	455 x 595 x 560
Wymiary wewnętrzne (Wys. x Szer. x Gł.)	210 x 450 x 420

УСТАНОВКА

МОНТАЖ ПРИБОРА



При установке прибора следуйте указаниям, приведенным в специальной инструкции по монтажу, входящей в комплект поставки.



ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ

Проверьте, чтобы напряжение на табличке технических данных соответствовало напряжению у Вас дома.

Перед началом установки удостоверьтесь, что рабочая камера печи пуста.

Убедитесь в том, что прибор не поврежден. Убедитесь в том, что дверца печи плотно закрывается. Выньте из печи все принадлежности и протрите ее внутри мягкой влажной тряпкой.

Не пользуйтесь прибором, если повреждены электрический шнур или вилка, если он не работает должным образом, если он поврежден или упал. Не погружайте сетевой шнур или вилку в воду. Держите шнур вдали от горячих поверхностей. В противном случае возможны поражение электрическим током, пожар и т.п.

ПОСЛЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Печью можно пользоваться только при плотно закрытой дверце.

Заземление данного прибора является обязательным. Изготовитель не несет ответственности за травмы людей, животных или повреждения предметов в случае несоблюдения этого требования.

Изготовитель не несет ответственности за неисправности, возникшие вследствие несоблюдения пользователем настоящей инструкции.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Не нагревайте и не используйте горючие материалы внутри или вблизи печи. Пары могут привести к возгоранию или взрыву.

Не используйте микроволновую печь для сушки тканей, бумаги, специй, трав, дерева, цветов, фруктов и прочих горючих материалов. Может возникнуть пожар.

Если внутри / снаружи печи появились возгорание или дым, не открывайте дверцу и отключите печь. Отсоедините сетевой шнур от розетки или отключите питание на распределительном щите.

Не переваривайте и не пережаривайте пищу. Это может привести к возгоранию.

Не оставляйте печь без присмотра, особенно, если в процессе приготовления пищи используется бумага, пластмасса и прочие горючие материалы. Бумага может обуглиться или загореться, а некоторые виды пластмасс при нагревании пищи могут расплавиться.

Не помещайте в печь химические вещества и пары, вызывающие коррозию. Данный прибор предназначен для подогревания и приготовления пищи. Он не предназначен для промышленного или лабораторного применения.

***Дети могут** пользоваться печью без присмотра взрослых, только в том случае, если они предварительно получили соответствующие инструкции. При этом дети должны понимать, как правильно пользоваться печью и каковы опасности ее неправильной эксплуатации.*

***Настоящий прибор не предназначен для** эксплуатации людьми (в том числе детьми) с нарушенными физическими, сенсорными или умственными способностями, за исключением тех случаев, когда они используют изделие под присмотром лица, ответственного за их безопасность.*

***Во время эксплуатации** внешние части могут сильно нагреться, дети должны находиться на безопасном расстоянии*

***Не используйте микроволновую** печь для подогрева продуктов в вакуумных упаковках. Повышение давления может вызвать повреждение емкости при ее открытии, либо емкость может лопнуть.*

***Необходимо регулярно проверять уплотнения дверцы и участки вокруг них** на наличие повреждений. Если эти участки повреждены, не следует пользоваться печью до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированным техническим специалистом.*

ЯЙЦА

Не используйте микроволновую печь для приготовления или подогрева целых яиц, очищенных или в скорлупе, так как они могут лопнуть.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Данный прибор предназначен только для бытового применения!

Не включайте *режим "Микроволны", если в печи нет продуктов. В противном случае велика возможность ее выхода из строя.*

В период обучения пользованию печью ставьте внутрь нее стакан воды. Вода поглотит микроволновую энергию и, тем самым, предохранит печь от повреждений.

Не используйте камеру печи для хранения каких бы то ни было предметов.

Перед тем, *как помещать в печь бумажные или пластиковые пакеты, снимите с них завязки.*

ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ

Не пользуйтесь микроволновой печью для жарки во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно.

Пользуйтесь специальными прихватками или надевайте кухонные рукавицы, чтобы не обжечься о посуду или части печи по окончании приготовления пищи.

ЖИДКОСТИ

Например, напитки или вода. Нагрев жидкости выше точки кипения может произойти без явного образования пузырьков. Это может вызвать неожиданный перелив горячей жидкости.

Чтобы исключить такую возможность, соблюдайте следующие правила:

1. Не используйте емкости с прямыми стенками и узким горлышком.
2. Взболтайте жидкость перед тем, как ставить емкость в печь, и оставьте в ней чайную ложку.
3. После нагрева оставьте жидкость ненадолго в печи, еще раз размешайте ее и осторожно достаньте емкость.

БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ

За более подробными справками всегда обращайтесь к кулинарной книге для микроволновой печи. Будьте особенно внимательны при приготовлении или разогреве спиртосодержащих пищевых продуктов.

После подогрева детского питания *или питья в бутылочке сначала обязательно размешайте содержимое и проверьте его температуру. Эта мера обеспечит равномерное распределение тепла и предотвратит опасность ошпаривания или ожогов.*

Убедитесь в том, что перед нагревом с бутылочки сняты крышка и соска!

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В продаже имеется большой выбор кулинарных принадлежностей. При покупке проверьте их пригодность для использования в микроволновой печи.

Перед приготовлением пищи удостоверьтесь, что используемые Вами принадлежности пригодны для использования в печи и прозрачны для микроволн.

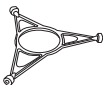
При размещении продуктов и различных принадлежностей в микроволновой печи следите за тем, чтобы они не касались ее внутренних стенок.

Это особенно важно при использовании принадлежностей из металла или с металлическими частями.

Если принадлежности с металлическими частями касаются внутренних стенок находящейся в работе печи, может образоваться искра и печь может быть повреждена.

Прежде чем включить печь, обязательно удостоверьтесь в том, что поворотный стол свободно вращается.

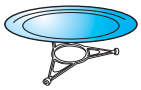
ПОДСТАВКА ПОВОРОТНОГО СТОЛА



Установите подставку под стеклянный поворотный стол. Никогда не ставьте на подставку поворотного стола никакие другие принадлежности.

- Вставьте подставку поворотного стола в печь.

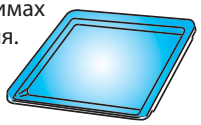
СТЕКЛЯННЫЙ ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ



Используйте стеклянный поворотный стол во всех режимах приготовления. Он служит сборником для капель сока и частиц пищи, которые в противном случае могли бы оставить пятна и испачкать печь изнутри.

- Установите стеклянный поворотный стол на предназначенную для него подставку.

ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



Используйте противень для выпечки только для приготовления в режимах конвекции и грилирования. Никогда не используйте его в комбинации с режимом “Микроволны”.

РЕШЕТЧАТАЯ ПОДСТАВКА

Используйте решетчатую подставку при приготовлении продуктов в режимах “Конвекция” (принудительная вентиляция), “Гриль”, “Конвекция-Комби”, “Авто Конвекция-Комби” и “Турбо Гриль-Комби”.

При грилировании продуктов без использования микроволнового излучения помещайте их на решетчатую подставку, чтобы они оказались ближе к нагревательному элементу гриля, который расположен на своде камеры печи.

ДЕРЖАТЕЛЬ ДЕТСКОЙ БУТЫЛОЧКИ

Используйте держатель детской бутылочки для подогрева детского питания в бутылочках, которые слишком высоки для вертикального размещения в печи по отдельности. Для получения дополнительной информации о подогреве детского питания см. также раздел “Меры предосторожности”.

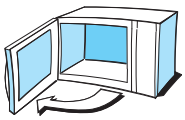
ЗАЩИТА ОТ ВКЛЮЧЕНИЯ ПУСТОЙ ПЕЧИ / ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ

Эта автоматическая предохранительная функция включается через минуту после возврата печи в “режим ожидания”. (Печь находится в режиме ожидания, когда на дисплее отображаются часы с 24-часовым форматом представления времени или когда дисплей пуст при неустановленной функции часов).

Для того, чтобы снять блокировку, нужно открыть и закрыть дверцу, например, чтобы поместить продукты в печь. На дисплее высветится надпись “door” (дверца).

ПРИОСТАНОВКА ИЛИ ПРЕКРАЩЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Приостановка приготовления пищи:

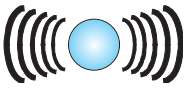


Открыв дверцу, можно приостановить процесс приготовления пищи для того, чтобы проверить, перевернуть или помешать приготавливаемое блюдо. Заданные настройки сохраняются в течение 10 минут.

Продолжение приготовления пищи:
Закройте дверцу и ОДИН РАЗ нажмите кнопку “Пуск”. Процесс приготовления пищи возобновится с момента его приостановления.
Если нажать кнопку “Пуск” ДВА РАЗА, время приготовления пищи увеличивается на 30 секунд.

Если Вы не хотите продолжать приготовление пищи:

Выньте продукты, закройте дверцу и нажмите кнопку “Стоп”.
Звуковой сигнал, подаваемый раз в минуту в течение 10 минут, указывает на завершение приготовления. Чтобы отключить сигнал, нажмите кнопку “Стоп” или откройте дверцу.
Примечание: Если по окончании приготовления пищи открыть, а потом закрыть дверцу, печь сохранит заданные настройки всего на 60 секунд.



ТЕМПЕРАТУРА ГОТОВОГО ПРОДУКТА

Функция “Температура готового продукта” доступна для следующих режимов приготовления:
Автоматический разогрев
Автоматическое приготовление
Авто конвекция-комби
При использовании указанных выше режимов у Вас есть возможность самостоятельно задавать конечную температуру готового продукта. Эта функция позволяет Вам получать готовый продукт с более высокой или низкой температурой по сравнению со стандартной температурой, заданной по умолчанию.
При использовании одного из этих режимов печь выбирает стандартную настройку, заданную по умолчанию. Такая настройка, как правило, дает наилучшие результаты. Но если при этом блюдо получается слишком горячим для того, чтобы его можно было немедленно употреблять в пищу, Вы можете внести необходимые коррективы перед тем, как использовать этот режим в следующий раз. Это можно сделать, выбрав поворотом ручки регулятора нужный уровень температуры готового продукта после нажатия кнопки “Пуск”.

ТЕМПЕРАТУРА ГОТОВОГО ПРОДУКТА	
Уровень	Результат
Hi 2	**Максимальная температура готового продукта**
Hi 1	**Более высокая (по сравнению с заданной по умолчанию) температура готового продукта**
- - - -	**Стандартная настройка, заданная по умолчанию**
Lo 1	**Более низкая (по сравнению с заданной по умолчанию) температура готового продукта**
Lo2	**Минимальная температура готового продукта**

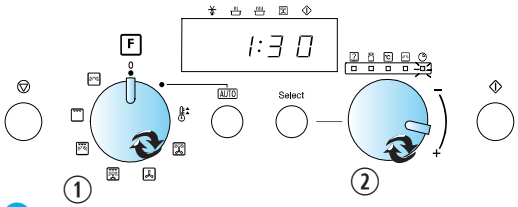
Примечание:
Температуру готового продукта можно задать или изменить только в течение первых 20 секунд работы печи.

ОХЛАЖДЕНИЕ

По завершении работы печь выполняет процедуру охлаждения. Это - нормальное явление. После выполнения указанной процедуры печь автоматически отключается.

Процедуру охлаждения можно прервать без какого бы то ни было вреда для печи, для этого достаточно открыть дверцу.

ТАЙМЕР

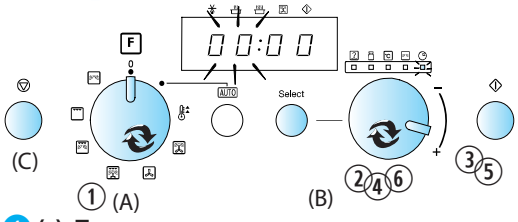


Используйте этот режим, если Вам нужен кухонный таймер для точного отсчета времени приготовления, например, в случае варки яиц или, чтобы дать тесту подняться до выпечки и т.д.

1. **Поверните многофункциональную ручку** в нулевое положение.
2. **Поворачивая ручку регулятора,** установите время отсчета таймера.

Таймер автоматически начнет обратный отсчет через 1 секунду. **По окончании обратного** отсчета времени таймер подает звуковой сигнал.

ЧАСЫ

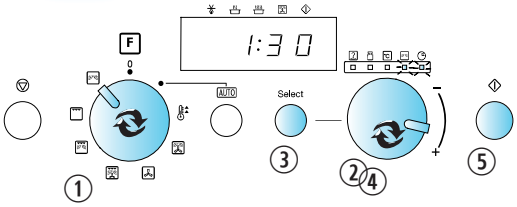


При первом подключении прибора к сети и после отключения электроэнергии дисплей остается пустым. Если время на часах не установлено, дисплей остается пустым до тех пор, пока не будет задано время приготовления продукта.

1. **(A). Поверните многофункциональную ручку** в нулевое положение.
2. **(B). Нажмите кнопку “Select” (Выбор) и держите ее нажатой** 3 секунды, до тех пор, пока не начнет мигать левая цифра (часы).
3. **Поворотом ручки регулятора** задайте значение часов.
4. **Нажмите кнопку “Select”** еще раз. (Две цифры справа (минуты) начнут мигать).
5. **Поворотом ручки регулятора** задайте значение минут.
6. **Нажмите кнопку “Select”** еще раз.

Теперь часы установлены и находятся в рабочем режиме.
Если Вы хотите убрать часы с дисплея после их установки, еще раз нажмите кнопку “Select”, подержите ее нажатой 3 секунды, а затем нажмите кнопку “Стоп” (C).
Для возобновления вывода часов на дисплей выполните описанные выше операции.
Примечание: Во время настройки часов держите дверцу открытой. Это дает вам возможность произвести настройку часов в течение 10 минут. В противном случае каждая операция настройки должна быть выполнена за 60 секунд.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ ПИЩИ ПРИ ПОМОЩИ МИКРОВОЛН



Применяйте этот режим для обычного приготовления и разогрева блюд из овощей, рыбы, картофеля и мяса.

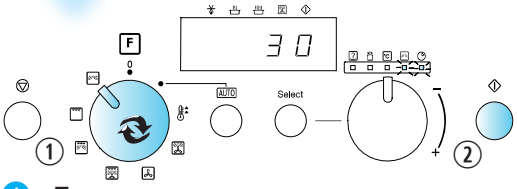
1. **Поверните многофункциональную ручку** в положение, соответствующее микроволновому режиму.
2. **Поворотом ручки регулятора** задайте время приготовления.
3. **Нажмите кнопку “Select”** для выбора уровня мощности.
4. **Поворотом ручки регулятора** задайте нужный уровень мощности.
5. **Нажмите кнопку “Пуск”.**

После начала процесса приготовления:
Нажимая кнопку “Пуск”, можно легко увеличивать время выполнения с шагом в 30 секунд. *С каждым нажатием* время приготовления увеличивается на 30 секунд. Кроме того, время приготовления можно увеличить или уменьшить, поворачивая ручку регулятора.
Нажатием кнопки “Select” (Выбор) выполняется выбор одного из двух параметров: времени приготовления и уровня мощности. Оба этих параметра можно изменить в течение приготовления поворотом ручки регулятора.

ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЛЬКО МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ	
Мощность	Рекомендуемое применение:
Jet (900 Вт)	**Подогрев напитков,** воды, бульонов, кофе, чая и других продуктов с большим содержанием воды. Если в продукте содержатся яйца или сливки, выберите меньший уровень мощности.
750 Вт	**Приготовление** рыбы, мяса, овощей и т.п.
650 Вт	**Приготовление** блюд, которые нельзя помешивать.
500 Вт	**Приготовление** продуктов, требующих повышенного внимания, например соусов с высоким содержанием белка, блюд из сыра и яиц, доведение до готовности блюд “в горшочке”.
350 Вт	**Тушение мяса,** растапливание сливочного масла.
160 Вт	**Размораживание.** Размягчение сливочного масла, сыров.
90 Вт	**Поддерживание в подогретом состоянии**
0 Вт	**Установка** при выдерживании готовых продуктов.

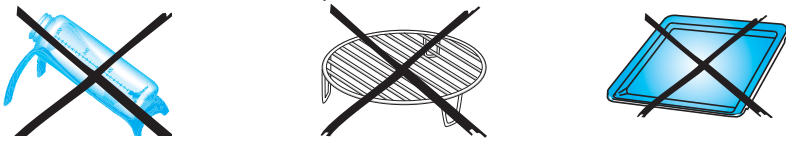
БЫСТРЫЙ ПУСК (JET START)



Этот режим используется для быстрого разогрева продуктов с высоким содержанием воды, например бульонов, кофе и чая.

1. **Поверните многофункциональную ручку** в положение, соответствующее микроволновому режиму.

2. **Нажмите кнопку "Пуск".**
Данный режим автоматически запустится с максимальным уровнем мощности микроволнового излучения и с временем приготовления, равным 30 секундам. *Каждое дополнительное* нажатие на эту кнопку увеличивает время приготовления на 30 секунд. Кроме того, поворачивая регулятор, Вы можете увеличить или уменьшить время приготовления пищи даже после того, как этот режим начнет выполняться.

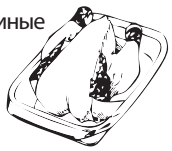


РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ

При размораживании продуктов вручную следуйте процедуре, относящуюся к режиму "Приготовление и разогрев пищи при помощи микроволн", и установите уровень мощности 160 Вт.

Замороженные продукты в пластиковых пакетах, пластиковой пленке или картонных коробках можно закладывать непосредственно в печь, если в упаковке не содержится никаких металлических компонентов (например, проволочных завязок).
Форма упаковки влияет на время размораживания. Плоские пакеты размораживаются быстрее, чем глубокие упаковки.
Когда продукт начнет размораживаться, отсоедините отдельные куски друг от друга. Отдельные куски размораживаются легче.

Прикройте отдельные участки размораживаемого продукта (куриные ножки, кончики крыльев и т. п.) небольшими листами алюминиевой фольги, если эти участки начнут нагреваться.



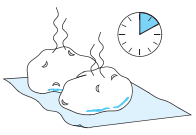
Регулярно проверяйте и осматривайте продукты. Опыт пользования печью подскажет Вам время, необходимое для размораживания того или другого количества продукта.

Крупные куски мяса необходимо перевернуть по истечении половины времени размораживания.

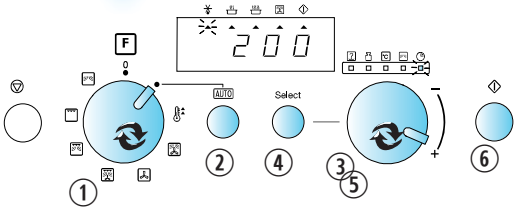
Вареные, тушеные блюда и мясные соусы оттаивают быстрее, если помешивать их в процессе размораживания.

При размораживании рекомендуем оставить продукты слегка недооттаявшим и для завершения процесса дать им постоять в выключенной печи.

Такое выдерживание продуктов после размораживания всегда улучшает результат, т.к. в это время происходит равномерное распределение температуры по всему их объему.



БЫСТРОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ (JET DEFROST)



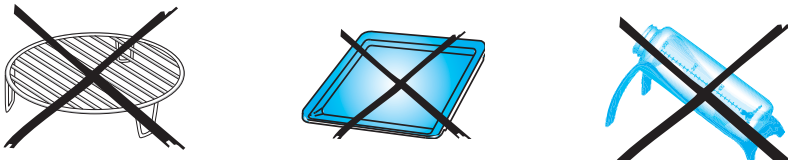
Используйте этот режим только, если вес нетто продукта лежит в пределах от 100 г до 3 кг.
Всегда помещайте продукт на стеклянный поворотный стол.

1. **Поверните многофункциональную ручку** в положение “Авто”.
2. **Нажмите кнопку “Авто”** для выбора нужного автоматического режима.
3. **Поворотом ручки регулятора** выберите соответствующую категорию продукта.
4. **Нажмите кнопку “Select” (на дисплее высветится вес, заданный по умолчанию).**
5. **Поворотом ручки регулятора** задайте реальный вес продукта.
6. **Нажмите кнопку “Пуск”.**

В середине процесса размораживания печь останавливается, а на дисплее появляется напоминание tUrn Food (перевернуть продукты).

- Откройте дверцу.
- Переверните продукты.
- Закройте дверцу и вновь запустите печь, нажав кнопку “Пуск”.

Примечание: Если продукты не были перевернуты, печь автоматически продолжит размораживание через 2 минуты . В этом случае продолжительность размораживания увеличится.

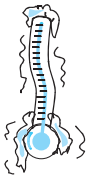


БЫСТРОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Для работы в этом режиме печь должна "знать" чистый вес продукта.

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ:
В случае, если вес продукта больше или меньше рекомендованного веса: Следуйте процедуре, относящейся к режиму "Приготовление и разогрев пищи при помощи микроволн" и установите для размораживания уровень мощности 160 Вт.

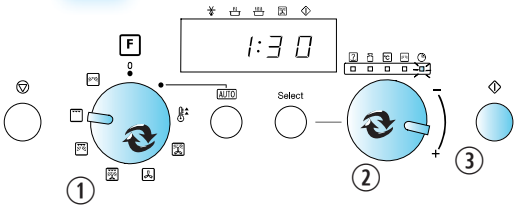
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ:
Если температура продукта выше температуры глубокого замораживания (-18°C), выберите меньший вес продукта.
Если температура продукта ниже температуры глубокого замораживания (-18°C), задайте больший вес продукта.



ПРОДУКТ		КОЛИЧЕСТВО	РЕКОМЕНДАЦИИ
	1 **Мясо**	**100 г - 2 кг**	Рубленное мясо, котлеты, стейки или жаркое.
	2 **Птица**	**100 г - 3 кг**	Курица целиком, кусками или филе.
	3 **Рыба**	**100 г - 2 кг**	Целиком, стейки или филе.
	4 **Овощи**	**100 г - 2 кг**	Различные овощи, горох, брокколи и т.п.
	5 **Хлеб**	**100 г - 2 кг**	Буханка хлеба, булочки.

При использовании продуктов, отсутствующих в данной таблице, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму "Приготовление и разогрев пищи при помощи микроволн", а при размораживании установите уровень мощности 160 Вт.

ГРИЛЬ



Используйте этот режим для быстрого получения на продукте приятной румяной корочки.
Для приготовления таких продуктов, как сыр, гренки, стейки и сосиски, кладите их на высокую решетчатую подставку, предварительно установив ее на противне.

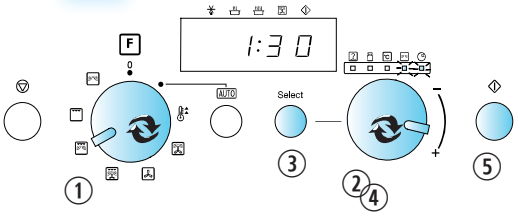
1. **Поверните многофункциональную ручку** в положение, соответствующее режиму грилирования.
2. **Поворотом ручки регулятора** задайте время приготовления.
3. **Нажмите кнопку "Пуск".**

Не открывайте надолго дверцу печи во время грилирования, поскольку это приводит к падению температуры.

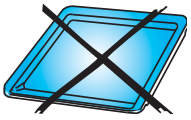
Перед использованием режима грилирования убедитесь, *что используемые Вами принадлежности являются жаропрочными и пригодными для использования в микроволновой печи.*

Не пользуйтесь *пластмассовыми предметами во время приготовления на гриле. Они расплавятся. Также недопустимо применение деревянных и бумажных предметов.*

ГРИЛЬ-КОМБИ



Используйте этот режим для одновременного приготовления продукта с помощью микроволнового излучения и быстрого образования на нем приятной румяной корочки.



1. **Поверните многофункциональную ручку** в положение, соответствующее режиму “Гриль-комби”.
2. **Поворотом ручки регулятора** задайте уровень мощности.
3. **Нажмите кнопку “Select”** для выбора времени приготовления.
4. **Поворотом ручки регулятора** задайте время приготовления.
5. **Нажмите кнопку “Пуск”.**

Перед использованием режима грилирования убедитесь, что используемые Вами принадлежности *являются жаропрочными и пригодными для использования в микроволновой печи.*

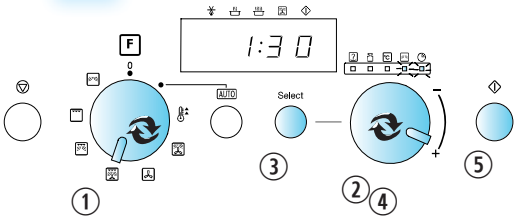
Не пользуйтесь пластмассовыми *принадлежностями во время приготовления в режиме грилирования. Они расплавятся. Также недопустимо применение деревянных и бумажных предметов.*

Максимально возможный уровень мощности микроволнового излучения при использовании функции “Гриль” ограничен уровнем заводской настройки.
Помещайте продукты на решетчатую подставку, чтобы обеспечить вокруг них свободную циркуляцию воздуха.

ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ

ГРИЛЬ-КОМБИ	
Мощность	Рекомендуемое применение:
650 Вт	**Приготовление** овощей и гратинов
350 - 500 Вт	**Приготовление** птицы и лазаньи
160 - 350 Вт	**Приготовление** рыбы и замороженных гратинов
160 Вт	**Приготовление** мяса
90 Вт	**Гратинирование** фруктов

ТУРБО ГРИЛЬ-КОМБИ



Используйте этот режим для приготовления гратинированных блюд, лазаньи, птицы и печеного картофеля. **При использовании этого режима помещайте продукты на решетчатую подставку** или на стеклянный поворотный стол.

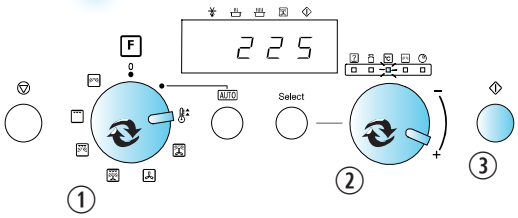
1. **Поверните многофункциональную ручку** в положение, соответствующее режиму “Турбо Гриль”.
2. **Поворотом ручки регулятора** задайте уровень мощности.
3. **Нажмите кнопку “Select”** для выбора времени приготовления.
4. **Поворотом ручки регулятора** задайте время приготовления.
5. **Нажмите кнопку “Пуск”.**

Максимально возможный уровень мощности микроволнового излучения при использовании функции “Гриль” ограничен уровнем заводской настройки.

ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ

ТУРБО ГРИЛЬ-КОМБИ	
Мощность	Рекомендуемое применение:
650 Вт	**Приготовление** овощей и гратинов
350 - 500 Вт	**Приготовление** птицы и лазаньи
160 - 350 Вт	**Приготовление** рыбы и замороженных гратинов
160 Вт	**Приготовление** мяса
90 Вт	**Гратинирование** фруктов
0 Вт	**Только подрумянивание** продуктов во время приготовления

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ



Используйте этот режим для предварительного разогрева пустой печи.

Не кладите продукты в печь до или во время предварительного разогрева. От сильного жара они могут подгореть.

1. **Поверните многофункциональную ручку** в положение “Быстрый нагрев”.
2. **Поворотом ручки регулятора** задайте температуру.
3. **Нажмите кнопку “Пуск”.**

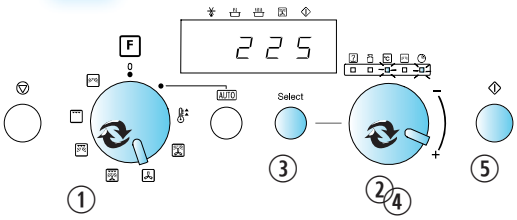
Во время нагрева до достижения заданной температуры на дисплее мигают цифры и периодически высвечивается сообщение PrE HEAt (предварительный разогрев).

После начала нагрева температуру можно легко отрегулировать поворотом ручки регулятора.

По достижении заданной температуры печь, прежде чем выключиться, поддерживает ее в течение 10 минут. Это время служит для того, чтобы Вы поместили продукты в печь и выбрали режим “Конвекция”.

Предварительный разогрев всегда следует выполнять с пустой печью.

КОНВЕКЦИЯ



Используйте этот режим приготовления безе, пирожных, бисквитных тортов, суфле, птицы и мясного жаркого.

1. **Поверните многофункциональную ручку** в положение “Конвекция”.
2. **Поворотом ручки регулятора** задайте температуру.
3. **Нажмите кнопку “Select”** для выбора времени приготовления.
4. **Поворотом ручки регулятора** задайте время приготовления.
5. **Нажмите кнопку “Пуск”.**

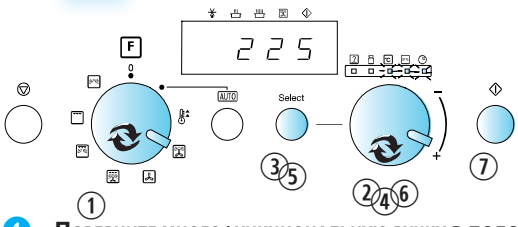
При выборе режима “Конвекция” заданная по умолчанию температура соответствует 175°C

Помещайте продукты на решетчатую подставку, чтобы обеспечить вокруг них свободную циркуляцию воздуха.

Используйте противень для выпечки для выпекания небольших кулинарных изделий, таких как печенье или булочки.

Во время нагрева цифры на дисплее мигают до достижения заданной температуры.
После начала нагрева температуру можно легко отрегулировать поворотом ручки регулятора.

КОНВЕКЦИЯ-КОМБИ



Используйте этот режим для приготовления мясного жаркого, птицы, картофеля в мундире, мороженых полуфабрикатов, бисквитных пирогов, пирожных, рыбы и пудингов.

1. **Поверните многофункциональную ручку** в положение, соответствующее режиму “Конвекция-комби”.
2. **Поворотом ручки регулятора** задайте температуру.
3. **Нажмите кнопку “Select”** для выбора уровня мощности микроволнового излучения.
4. **Поворотом ручки регулятора** задайте уровень мощности.
5. **Нажмите кнопку “Select”** для выбора времени приготовления.
6. **Поворотом ручки регулятора** задайте время приготовления.
7. **Нажмите кнопку “Пуск”.**

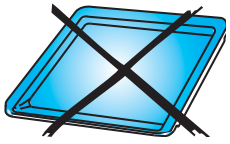
Помещайте продукты на решетчатую подставку, чтобы обеспечить вокруг них свободную циркуляцию воздуха.

Во время нагрева цифры на дисплее мигают до достижения заданной температуры.

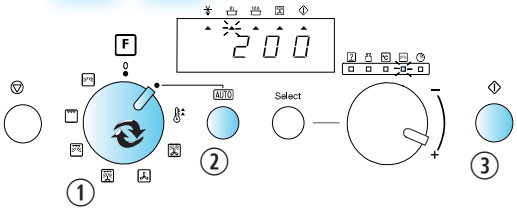
После начала нагрева температуру можно легко отрегулировать поворотом ручки регулятора. Также можно изменить уровень мощности микроволнового излучения. Максимально возможный уровень мощности микроволнового излучения в режиме “Конвекция” ограничен уровнем заводской настройки.

ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ

КОНВЕКЦИЯ-КОМБИ	
Мощность	Рекомендуемое применение:
350 Вт	**Приготовление** птицы, рыбы и гратинов
160 Вт	**Приготовление** жаркого
90 Вт	**Выпечка** хлеби и кондитерских изделий



АВТОМАТИЧЕСКИЙ РАЗОГРЕВ

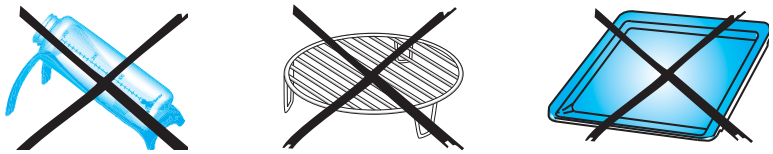


Используйте этот режим для разогрева готовых замороженных или охлажденных блюд.
Выложите продукт на жаропрочную и прозрачную для микроволн обеденную тарелку или блюдо.

1. **Поверните многофункциональную ручку** в положение “Авто”.
2. **Нажмите кнопку “Авто”** для выбора нужного автоматического режима.
3. **Нажмите кнопку “Пуск”.**

Посредине процесса приготовления печь останавливается и на дисплее появляется напоминание Stir Food (помешать продукты).
- Откройте дверцу.
- Помешайте или переверните продукты.
- Закройте дверцу и вновь запустите печь, нажав кнопку “Пуск”.

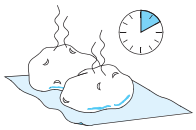
Примечание: печь автоматически продолжит работу через 2 минуту, если продукты не будут перевернуты / помешаны.



При помещении готового продукта в холодильник или на тарелку для последующего разогрева, кладите более толстые и плотные части на края тарелки, а более тонкие и менее плотные части в ее центр.

Тонкие ломтики мяса кладите друг на друга или сворачивайте несколько штук вместе. **Более толстые куски**, типа мясной вырезки или колбасы, кладите близко друг к другу.

Если готовому блюду дать постоять 1-2 минуты, это улучшит кулинарный результат, особенно в случае приготовления замороженных продуктов.

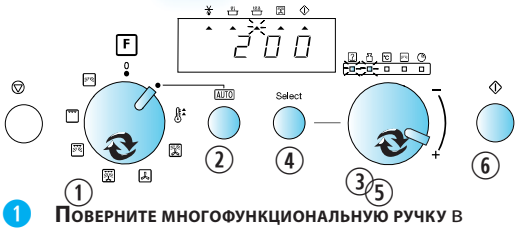


Проколите пластиковую пленку вилкой. Это позволит сбросить давление и предотвратит подрыв пленки образующимся при приготовлении пищи паром.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РАЗОГРЕВ

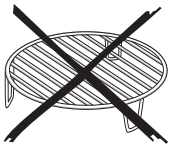
ПРОДУКТ		РЕКОМЕНДАЦИИ
	1 **Обеденное блюдо** (250 г - 600 г)	**Подготовьте продукты** согласно вышеприведенным рекомендациям. Разогревайте, предварительно накрыв крышкой.
	2 **Суп** (200 г - 800 г)	**Разогревайте, не накрывая**, в отдельных тарелках или в одной большой супнице.
	3 **Замороженные порционные продукты** (250 г - 600 г)	**Следуйте указаниям на упаковке,** например, в отношении вентиляции, прокалывания и т.д.
	4 **Молоко** (100 г - 500 г)	**Разогревайте не накрывая**, поместив в кружку или чашку металлическую ложку.
	5 **Блюдо в "горшочке"** (200г - 800 г)	**Разогревайте, предварительно накрыв крышкой.**
При использовании продуктов, отсутствующих в данной таблице, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму "Приготовление и разогрев пищи при помощи микроволн".		

AUTO АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ AUTO



Пользуйтесь этим режимом ТОЛЬКО для приготовления пищи. Режим "Автоматическое приготовление" можно применять только к продуктам, которые относятся к категориям, перечисленным в приведенной здесь таблице.

Выложите продукт на жаропрочную и прозрачную для микроволн обеденную тарелку или блюдо.



1. **Поверните многофункциональную ручку** в положение "Авто".
2. **Нажмите кнопку "Авто"** для выбора нужного автоматического режима.
3. **Поворотом ручки регулятора** выберите соответствующую категорию продукта.
4. **Нажмите кнопку "Select"** (на дисплее высветится вес, заданный по умолчанию).
5. **Поворотом ручки регулятора** задайте реальный вес продукта.
6. **Нажмите кнопку "Пуск".**

Посредине процесса приготовления печь останавливается и на дисплее появляется напоминание Stir Food (помешать продукты) или Turn Food (перевернуть продукты).

- Откройте дверцу.
- Помешайте или переверните продукты.
- Закройте дверцу и вновь запустите печь, нажав кнопку "Пуск".

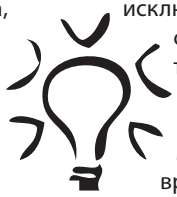
Примечание: печь автоматически продолжит работу через 2 минуту, если продукты не будут перевернуты / помешаны.

При помещении готового продукта в холодильник или на тарелку для последующего разогрева, кладите более толстые и плотные части на края тарелки, а более тонкие и менее плотные части в ее центр.

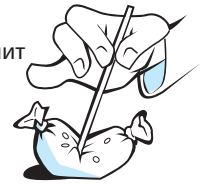
Тонкие ломтики мяса кладите друг на друга или сворачивайте несколько штук вместе. **Более толстые куски**, типа мясной вырезки или колбасы, кладите близко друг к другу.

Если готовому блюду дать постоять 1-2 минуты, это улучшит кулинарный результат, особенно в случае приготовления замороженных продуктов.

При использовании этого режима всегда накрывайте продукты крышкой за исключением разогрева охлажденных супов: в этом случае этом крышка не требуется! Если продукт завернут так, что нельзя использовать крышку, нужно надрезать упаковку в 2-3 местах для понижения давления во время разогрева.



Проколите пластиковую пленку вилкой. Это позволит сбросить давление и предотвратит подрыв пленки образующимся при приготовлении пищи паром.



AUTO АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ AUTO

ПРОДУКТ		КОЛИЧЕСТВО	РЕКОМЕНДАЦИИ
	1 **Печеный картофель**	200 г - 1 кг	**Проколите картофелины и** положите их на пригодную для использования в печи и прозрачную для микроволн тарелку. После подачи звукового сигнала переверните картофелины. Пожалуйста, помните, что печь, тарелка и продукт сильно нагреваются.
	2 **Свежие овощи**	200 г - 800 г	**Порежьте овощи** на равные части. Добавьте 2-4 столовые ложки воды и накройте крышкой. После звукового сигнала помешайте.
	3 **Замороженные овощи**	200 г - 800 г	**Готовьте, предварительно накрыв крышкой.** После звукового сигнала помешайте.
	4 **Консервированные овощи**	200 г - 600 г	**Слейте** большую часть жидкости и готовьте продукт в прозрачной для микроволн накрытой миске.
	5 **Попкорн**	90 г - 100 г	**Готовьте за один раз** содержимое только одного пакета. Если требуется большее количество попкорна, готовьте содержимое нескольких пакетов по очереди.
При использовании продуктов, отсутствующих в данной таблице, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму “Приготовление и разогрев пищи при помощи микроволн”.			

АВТО КОНВЕКЦИЯ-КОМБИ

Используйте этот режим для приготовления сырых или замороженных продуктов.

1. **Поверните многофункциональную ручку** в положение “Авто”.
2. **Нажмите кнопку “Авто”** для выбора нужного автоматического режима.
3. **Поворотом ручки регулятора** выберите соответствующую категорию продукта.
4. **Нажмите кнопку “Select” (на дисплее высветится вес, заданный по умолчанию).**
5. **Поворотом ручки регулятора** задайте реальный вес продукта.
6. **Нажмите кнопку “Пуск”.**

Перед приготовлением курицы и лазаньи; Удостоверьтесь, что используемая Вами посуда пригодна для микроволновой печи и прозрачна для микроволн. В противном случае результат приготовления продукта может оказаться неважным.

При выпекании печенья или булочек из консервированных или замороженных полуфабрикатов всегда пользуйтесь противнем для выпечки.
Противень следует немного смазать маслом или жиром, либо выстелить его бумагой для выпечки.

При использовании печи для выпечки печенья и булочек из консервированного или замороженного теста, перед закладкой продукта в печь ее необходимо предварительно разогреть.
По достижении определенной температуры печь предложит Вам поместить продукт в камеру.

- Откройте дверцу.
- Установите противень для выпечки с продуктом в направляющие, расположенные на стенках камеры печи.
- Закройте дверцу и вновь запустите печь, нажав кнопку “Пуск”.

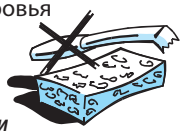
АВТО КОНВЕКЦИЯ-КОМБИ

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ВЕС ПРОДУКТОВ		
	1 **Курица (800 г - 1,5 кг)**	**Приправьте курицу** солью и специями. Если нужно, обмажьте ее растительным маслом. Выложите в пригодную для использования в печи и прозрачную для микроволн тарелку. Поставьте тарелку на решетчатую подставку.
	2 **Замороженная лазанья (400 г - 1кг)**	**Выложите** на пригодную для использования в печи и прозрачную для микроволн тарелку. Поставьте тарелку на решетчатую подставку.
	3 **Печенья** (9-12 штук)	**Выложите продукт на** слегка смазанный маслом или жиром противень для выпечки. Когда на дисплее печи появится указание: “Add Food” (положить продукты), поставьте противень в печь.
	4 **Консервированное хлебное тесто**	**Используйте для** приготовления круассанов, булочек и т.п. Выложите сырое тесто на противень для выпечки. Когда на дисплее печи появится указание: “Add Food” (положить продукты), поставьте противень в печь.
	5 **Замороженные булочки**	**Используйте для** приготовления готовых замороженных булочек. Выложите булочки на противень для выпечки. Когда на дисплее печи появится указание: “Add Food” (положить продукты), поставьте противень в печь.
При использовании продуктов, отсутствующих в данной таблице, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму “Конвекция” или “Конвекция-комби”.		

ЧИСТКА И УХОД

Единственной необходимой формой ухода за печью является ее чистка.

При отсутствии регулярной чистки качество рабочей поверхности печи может ухудшиться, а это в свою очередь может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и, возможно, привести к ситуации, опасной для здоровья пользователя.



Не пользуйтесь металлическими мочалками, абразивными чистящими составами, *мочалками из стальных нитей, жесткими тряпками для мытья посуды и т.д. которые могут повредить панель управления, внутренние и наружные поверхности печи. Пользуйтесь губкой с мягким моющим средством или бумажным полотенцем с аэрозольным стеклоочистителем. Побрызгайте стеклоочистителем на бумажное полотенце.*

Не брызгайте аэрозолем *прямо на печь.*

Регулярно, особенно после случаев переливания продуктов через край посуды, вынимайте поворотный стол и подставку поворотного стола и протирайте основание печи.

Данная печь рассчитана на работу с правильно установленным поворотным столом.

Не пользуйтесь микроволновой печью при снятом в процессе уборки поворотном столе.

Для очистки от загрязнений внутренних поверхностей печи, передней и задней сторон дверцы и проема дверцы применяйте мягкое моющее средство, воду и мягкую тряпку.

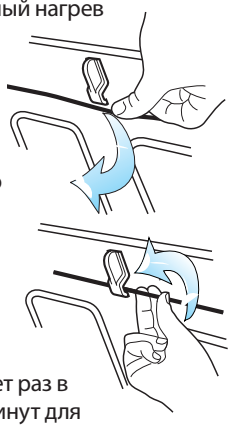
Не допускайте скапливания вокруг дверцы жира и частиц пищи.

Для удаления устойчивых пятен поставьте в печь чашку с водой и кипятите ее в течение 2 или 3 минут. Водяной пар размягчит пятна.

Добавьте немного лимонного сока в чашку воды, поставьте ее на поворотный стол и кипятите воду в течение нескольких минут, чтобы устранить запахи внутри печи.

При чистке микроволновой печи не используйте паровые чистящие устройства.

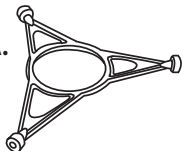
Нагревательный элемент гриля не нуждается в чистке, поскольку сильный нагрев последнего приводит к выгоранию всех брызг. А вот верхнюю стенку камеры, находящуюся над нагревательным элементом, необходимо регулярно чистить. Это следует делать с использованием теплой воды, моющего средства и губки. Если гриль используется нерегулярно, его следует раз в месяц включать на 10 минут для выжигания брызг и, следовательно, снижения опасности возникновения пожара.



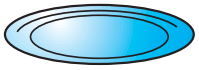
- Осторожно надавите на держатель нагревательного элемента гриля в сторону задней стенки камеры печи и затем опустите его, чтобы высвободить нагревательный элемент.
- После чистки верните держатель в первоначальное положение.

ЭТИ КОМПОНЕНТЫ МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ:

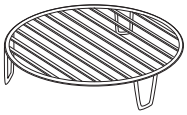
Подставка поворотного стола.



Стеклянный поворотный стол.



Решетчатая подставка.



ЭТИ КОМПОНЕНТЫ МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ:

Противень для выпечки.

Держатель детской бутылочки.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК

Если печь не работает, прежде чем обращаться в сервисный центр, убедитесь в том, что:

- Поворотный стол и подставка поворотного стола установлены правильно.
- Вилка сетевого шнура правильно вставлена в настенную розетку.
- Дверца как следует закрыта.
- Проверьте предохранители и наличие напряжения в сети.
- Обеспечена достаточная вентиляция печи.
- Подождите десять минут и еще раз попробуйте включить печь.
- Перед новой попыткой включения печи откройте и закройте ее дверцу.

Это позволит предотвратить ненужные вызовы специалистов, за которые Вам придется платить.
При обращении в сервисный центр сообщите серийный номер и номер модели печи (см. табличку технических данных). Более подробные рекомендации содержатся в гарантийном буклете.

В случае необходимости замены сетевого шнура следует заменять его на фирменный шнур, который можно приобрести через наш сервисный центр. Замену сетевого шнура имеет право производить только квалифицированный техник сервисной службы.

Техническое обслуживание должен выполнять только квалифицированный техник сервисной службы.
Выполнение другими лицами технического обслуживания или ремонтных работ со снятием защитных крышек, предохраняющих от воздействия микроволновой энергии, является опасным.
Не снимайте никаких крышек.

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Упаковочная коробка может быть полностью подвергнута вторичной переработке, на что указывает соответствующий символ. Придерживайтесь действующих местных правил по переработке отходов. Храните потенциально опасные упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т.п.) в недоступных для детей местах.

Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Символ на приборе или на сопроводительной документации указывает на то, что данный прибор нельзя утилизировать, как обычные бытовые отходы. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей вторичной переработки.

Сдача на слом должна производиться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.
За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.
Прежде чем избавиться от прибора, срежьте шнур питания, чтобы он не мог быть подключен к сети.

В соответствии с нормами IEC (МЭК) 60705.

Международная Электротехническая Комиссия разработала стандарт для сравнительной проверки нагревательной способности различных микроволновых печей. Для этой печи мы рекомендуем следующее:

Тест	Количество	Примерное. время	Уровень мощности	Емкость
12.3.1	1000 г	11 мин	750 Вт	Пирекс 3.227
12.3.2	475 г	5 мин	750 Вт	Пирекс 3.827
12.3.3	900 г	15 мин	750 Вт	Пирекс 3.838
12.3.4	1100 г	28-30 мин	Конвекция 200 °C + 350 Вт	Пирекс 3.827
12.3.5	700 г	25 мин	Конвекция 200 °C + 90 Вт	Пирекс 3.827
12.3.6	1000 г	30-32 мин	Конвекция 225 °C + 350 Вт	Пирекс 3.827
13.3	500 г	2 мин 12 сек	Быстрое размораживание	

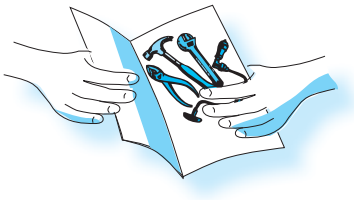
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания	230 Вт/50 Гц
Номинальная потребляемая мощность	2800 Вт
Предохранитель	13 А
Выходная мощность микроволнового излучения	900 Вт
Внешние размеры (ВхШхГ)	455 x 595 x 560
Внутренние размеры (ВхШхГ)	210 x 450 x 420

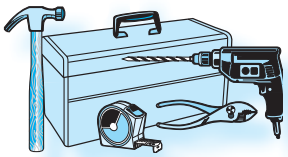
ME10

INŠTALÁCIA

MONTÁŽ SPOTREBIČA



Pri inštalácii spotrebiča postupujte podľa osobitne dodávaných pokynov na montáž.



PRED PRIPOJENÍM

Skontrolujte, či napätie na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej domácnosti.

Pred montážou sa presvedčte, či je vnútro rúry prázdne.

Skontrolujte, či spotrebič nie je poškodený. Skontrolujte, či dvierka rúry pevne priliehajú. Rúru vyprázdnite a vnútro vyčistite mäkkou vlhkou handričkou.

Mikrovlnnú rúru neuvádzajte do činnosti, ak je poškodený elektrický napájací kábel alebo zástrčka, ak rúra nepracuje správne, ak je poškodená alebo ak spadla. Napájací kábel, ani zástrčku neponárajte do vody. Nepribližujte sa s napájacím káblom k horúcim povrchom. Zabránite tak možnosti úrazu elektrickým napätím, požiaru alebo vzniku iných nebezpečenstiev.

PO PRIPOJENÍ

Rúru nepoužívajte, ak jej dvierka nie sú pevne zavreté.

Uzemnenie tohto spotrebiča je podľa noriem STN povinné. Výrobca nezodpovedá za úrazy osôb, zvierat ani za poškodenie vecí spôsobené nedodržaním tejto požiadavky.

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za problémy spôsobené nedodržaním týchto pokynov.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE PREČÍTAJTE A ODLOŽTE NA BUDÚCE POUŽITIE

Nezohrievajte, ani nepoužívajte v rúre, ani v jej blízkosti horľavé materiály. Spaliny môžu spôsobiť nebezpečie požiaru alebo výbuchu.

Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na sušenie textilu, papiera, korenia, bylín, dreva, kvetín, ovocia ani iných horľavých materiálov. Môže to spôsobiť požiar.

Pri vznietení materiálu v rúre alebo v jej blízkosti alebo ak zbadáte dym, nechajte dvierka rúry zatvorené a rúru vypnite. Napájací kábel vytiahnite zo zásuvky alebo odpojte napájanie vyskrutkovaním poistky alebo vypnutím ističa.

Jedlá nevarte príliš dlho. Môže to spôsobiť požiar.

Nenechávajte rúru bez dozoru, predovšetkým ak pri varení používate papier, plasty alebo iné horľavé materiály. Papier sa môže pri príprave jedál vznietiť a niektoré plasty sa môžu roztaviť.

Nepoužívajte v rúre žieravé chemikálie, ani výpary. Tento typ rúry bol osobitne vyvinutý na zohrievanie a varenie jedál. Nebol skonštruovaný na priemyselné, ani laboratórne použitie.

Deti smú spotrebič *používať iba pod dozorom dospelej osoby a po dôkladnom poučení o bezpečnom používaní. Musia si uvedomovať nebezpečenstvo hroziace pri nesprávnom používaní.*
Tento spotrebič nie je určený, aby ho *používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami bez dozoru osoby, ktorá je zodpovedaná za ich bezpečnosť.*
Počas používania rúry sa *prístupné časti veľmi zohrejú, nedovoľte deťom, aby sa priblížili k rúre*

Mikrovlnnú rúru nepoužívajte *na ohrievanie potravín vo vzduchotesných nádobách. Ohrevom sa zvyšuje tlak a pri otváraní môže spôsobiť škodu alebo explóziu.*

Pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené tesnenia *a dosadacie plochy tesnenia dvierok. Je zakázané uvádzať do činnosti spotrebič s poškodenými tesneniami a dosadacími plochami tesnenia dvierok, kým nie je opravený kvalifikovaným servisným technikom.*

VAJÍČKA

Nepoužívajte Vašu mikrovlnnú rúru na prípravu alebo ohrev celých vajíčok, so škrupinou alebo bez nej, pretože môžu prasknúť, aj po ukončení mikrovlnného ohrevu.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

VŠEOBECNÉ ÚDAJE

Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti!

Spotrebič sa nesmie *pri použití mikrovĺn zapínať bez potravín vo vnútri rúry. Takéto používanie spotrebiča s vysokou pravdepodobnosťou spôsobí jeho poškodenie.*

Pri skúšaní ovládania vložte do rúry pohár s vodou. Voda pohltí mikrovlnnú energiu a rúra sa nepoškodí.

Vnútro rúry nepoužívajte na skladovanie.

Pred vložením do rúry *odstráňte z papierových alebo plastových vreciek drôtené svorky.*

SMAŽENIE

Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na smaženie, pretože teplotu oleja nemožno kontrolovať.

Vždy, keď sa po varení dotýkate nádob, rúry alebo panvice, používajte chňapky, predídete tak popáleninám.

TEKUTINY

Napr. nápoje alebo voda. V mikrovlnnej rúre sa môžu prehriať nad bod varu bez toho, aby sa tvorili bublinky. Horúca tekutina môže v dôsledku toho náhle vykypieť. Nasledujúcimi opatreniami predídete takémuto ohrozeniu:

1. Nepoužívajte nádoby s rovnými stenami a úzkym hrdlom.
2. Tekutinu v nádobe pred vložením do rúry premiešajte a nechajte v nej čajovú lyžičku.
3. Po ohriatí nechajte tekutinu chvíľu odstáť a pred opatrným vybratím nádoby z rúry ju znovu premiešajte.

BUĎTE OPATRNÍ

Vždy sa riaďte podrobnými pokynmi uvedenými v kuchárskej knihe pre mikrovlnné rúry. Týka sa to predovšetkým varenia alebo zohrievania jedál s obsahom alkoholu.

Detské jedlá alebo nápoje vo fľaši na kŕmenie *po zohriatí vždy premiešajte a pred podávaním skontrolujte ich teplotu. Zabezpečíte tak rovnomerné rozloženie teploty a predídete riziku obarenia, či dokonca vzniku popálenín.*

Pred ohrevom vždy skontrolujte, či sú vybraté viečko a cumlík!

PRÍSLUŠENSTVO

VŠEOBECNÉ ÚDAJE

V súčasnosti je na trhu bohatá ponuka riadu. Pred nákupom sa presvedčte, či je vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach.

Pred varením sa presvedčte, či používané pomôcky sú vhodné do mikrovlnných rúr a či prepúšťajú mikrovlny.

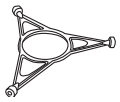
Po vložení jedla s riadom do mikrovlnnej rúry skontrolujte, či sa nedotýka vnútorných stien.

Týka sa to predovšetkým kovového riadu a riadu s kovovými časťami.

Dotyk kovových častí s vnútornými stenami rúry počas jej prevádzky spôsobuje iskrenie, ktoré môže rúru poškodiť.

Pred zapnutím rúry vždy skontrolujte, či sa otočný tanier voľne otáča.

DRŽIAK OTOČNÉHO TANIERA



Držiak otočného taniera používajte pod skleneným otočným tanierom. Na držiak otočného taniera nikdy neklaďte iný riad.

- Vložte držiak otočného taniera na jeho miesto v rúre.

SKLENENÝ OTOČNÝ TANIER

Sklenený otočný taniersa používa pri všetkých spôsoboch varenia. Zbiera kvapkajúcu šťavu a kúsky jedla, ktoré by sa inak usadzovali v rúre a znečisťovali ju.

- Položte sklenený otočný tanier na držiak otočného taniera.

TANIER NA PEČENIE

Používajte tanier na pečenie iba pri varení s funkciou teplovzdušný ohrev a automatický teplovzdušný ohrev. Nikdy ho nepoužívajte pri varení s mikrovlnami.

DRÔTENÝ ROŠT

Drôtený rošt používajte pri varení a pečení s funkciami: Teplovzdušný ohrev, Gril, Teplovzdušný ohrev kombi, Automatický teplovzdušný ohrev kombi alebo Turbo gril kombi.

Pri grilovaní bez použitia mikrovĺn položte drôtený rošt na tanier na pečenie, aby boli potraviny vyššie a tým bližšie pri grilovacom článku, ktorý je na hornej stene rúry.

DRŽIAK NA DETSKÉ FĽAŠE NA KŔMENIE

Používajte držiak na detské fľaše pri ohreve detských jedál vo fľaši, ktorá je veľmi vysoká na to, aby stála sama v rúre. Prosím, aby ste získali viac informácií o ohreve detských jedál, prečítajte si aj časť “Bezpečnostné pokyny”.

OCHRANA PRED ŠTARTOM / DETSKÁ POISTKA

Táto automatická bezpečnostná funkcia sa aktivuje jednu minútu potom, čo sa rúra vráti do “pohotovostného režimu”. (Rúra je v pohotovostnom režime, keď sa zobrazuje čas v 24-hodinovom formáte, alebo, ak nie sú nastavené hodiny, keď je displej prázdny).

Bezpečnostný zámok sa odblokuje otvorením a zatvorením dvierok, napr. pri vložení potravín. Inak sa na displeji zobrazí “door” (dvierka).

door

PRERUŠENIE ALEBO UKONČENIE VARENIA

Prerušenie varenia:
Ak chcete jedlo skontrolovať, obrátiť alebo premiešať, varenie prerušíte otvorením dvierok. Nastavené hodnoty sa udržia 10 minút.

Pokračovanie varenia:
Zatvorte dvierka a RAZ stlačte tlačidlo Štart. Varenie pokračuje ďalej od okamihu prerušenia.
Ak stlačíte tlačidlo Štart DVAKRÁT, predĺžite čas varenia o 30 sekúnd.

Ak nechcete vo varení pokračovať:
Vyberte potraviny, zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo STOP.

Skončenie varenia signalizuje zvukový signál, ktorý sa rozoznie vždy po minúte počas 10 minút. Stlačením tlačidla STOP alebo otvorením dvierok signál zrušíte.

Poznámka: Ak dvierka po skončení varenia otvoríte a zatvoríte, rúra si udrží nastavenia iba 60 sekúnd.

ÚPRAVA PREDVOĽBY

Úprava predvoľby je k dispozícii s nasledujúcimi funkciami:
Automatický ohrev
Automatické varenie
Automatický teplovzdušný ohrev kombi
Pri horeuvedených funkciách môžete osobne ovplyvniť konečné výsledky pomocou vlastnosti Úprava predvoľby. Táto vlastnosť vám umožní dosiahnuť zvýšenie alebo zníženie konečnej teploty v porovnaní so štandardným nastavením.

ÚPRAVA PREDVOĽBY	
Úroveň	Účinok
Hi 2	**Dosiahne sa najvyššia konečná teplota**
Hi 1	**Dosiahne sa vyššia konečná teplota**
- - - -	**Pôvodné štandardné nastavenie**
Lo 1	**Dosiahne sa nižšia konečná teplota**
Lo 2	**Dosiahne sa najnižšia konečná teplota**

Pri použití jednej z týchto funkcií rúra zvolí vopred určené štandardné nastavenie. Toto nastavenie zvyčajne poskytuje najlepšie výsledky. Ale ak je ohriate jedlo veľmi horúce na jedenie, môžete jednoducho upraviť nastavenie pred nasledujúcim použitím uvedenej funkcie. Urobíte to pomocou Úpravy predvoľby pomocou ovládača ihneď po stlačení tlačidla Štart.

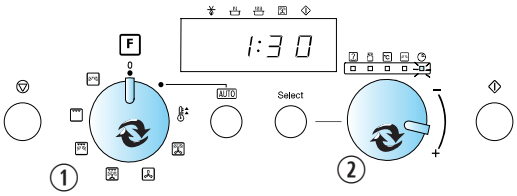
Poznámka:
Úpravu predvoľby môžete urobiť alebo zmeniť počas prvých 20 sekúnd činnosti.

CHLADENIE

Po skončení funkcie, rúra vykoná proces chladenia. Je to normálne.
Po tomto procese sa rúra automaticky vypne.

Proces chladenia je možné prerušiť, bez akéhokoľvek poškodenia rúry, jednoduchým otvorením dvierok.

ČASOVÝ KUCHYNSKÝ SPÍNAČ

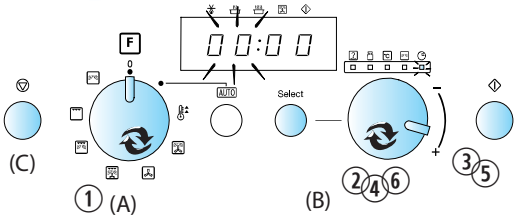


Použite túto funkciu, keď potrebujete kuchynské minútky na odmeranie presného času pri rôznom použití, ako napr. varenie vajíčok alebo kysnutie cesta pred pečením a pod.

1. **Otočte viacúčelový ovládač** do nulovej polohy.
2. **Otočením ovládacieho gombíka** nastavte čas, ktorý sa má merať.

Časový spínač začne automaticky odpočítavať čas po 1 sekunde.
Po vypršaní nastaveného času zaznie zvukový signál.

HODINY

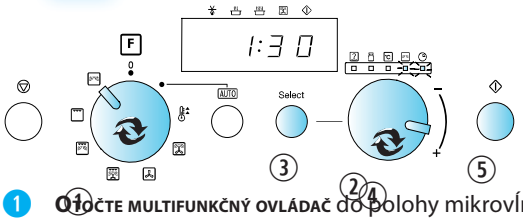


Po prvom zapojení spotrebiča do elektrickej siete alebo po výpadku napájania je displej prázdny. Ak nie sú hodiny nastavené, displej ostane prázdny, kým nenastavíte čas prípravy jedla.

1. **(A). Otočte viacúčelový ovládač** do nulovej polohy.
2. **(B). Stlačte tlačidlo výberu** (3 sekundy), kým nezačne blikať ľavá číslica (hodiny).
3. **Otočením ovládača** nastavte hodiny.
4. **Stlačte znovu tlačidlo** výberu. (Blikajú dve pravé číslice (minúty)).
5. **Otočením ovládača** nastavte minúty.
6. **Stlačte znovu tlačidlo** výberu.

Hodiny sú nastavené a spustené.
Ak si neželáte po nastavení ďalej zobrazovať hodiny na displeji, jednoducho na 3 sekundy znovu stlačte výberu a potom tlačidlo Stop (C).
Pri opätovnom zobrazení hodín sa riaďte hore uvedeným postupom.
Poznámka: Hodiny sa nastavujú pri otvorených dvierkach rúry. Na nastavenie hodín máte 10 minút. Inak musíte každý krok uskutočniť za 60 sekúnd.

VARENIE A OHREV MIKROVLNAMI



Použite túto funkciu pri bežnom varení a ohreve zeleniny, rýb, zemiakov a mäsa.

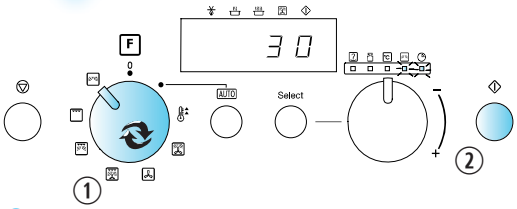
1. **Otočte multifunkčný ovládač** do polohy mikrovĺn.
2. **Otočením ovládacieho gombíka** nastavte dobu prípravy jedla.
3. **Stlačením tlačidla výberu** nastavte úroveň výkonu.
4. **Otočením ovládača** nastavte želaný výkon.
5. **Stlačte tlačidlo Start.**

Po zapnutí varenia:
Čas jednoducho predĺžite stláčaním tlačidla Start s krokom 30 sekúnd. *Každé stlačenie* predlžuje čas o 30 sekúnd. Čas možno skrátiť i predĺžiť aj otočným ovládačom.
Stláčaním tlačidla výberu môžete prepínať medzi nastavovaním doby procesu a úrovňou výkonu. Dobu aj úroveň môžete meniť aj po voľbe otáčaním gombíka ovládača.

VÝBER ÚROVNE VÝKONU

IBA MIKROVLNY	
Výkon	Odporúčané použitie:
Jet (900 W)	**Ohrievanie nápojov,** vody, vývarov, kávy, čaju alebo iných potravín s vysokým obsahom vody. Ak jedlo obsahuje vajce alebo smotanu, zvoľte nižší výkon.
750 W	**Varenie** rýb, zeleniny, mäsa a pod.
650 W	**Príprava** jedál, ktoré sa nemôžu miešať.
500 W	**Šetrné varenie,** napr. omáčky s vysokým obsahom bielkovín, jedlá so syrom alebo s vajíčkami a ukončenie prípravy dusených jedál.
350 W	**Mierne dusenie v pare,** rozpustenie masla.
160 W	**Rozmrazovanie.** Zmäkčovanie masla, syrov.
90 W	**Udržiavanie v teple**
0 W	**Nastavenie** doby odstátia.

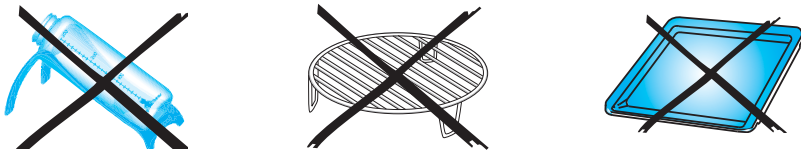
JET START



Táto funkcia sa používa na rýchly ohrev potravín s vysokým obsahom vody, ako sú vývary, káva alebo čaj.

1. **Otočte multifunkčný ovládač** do polohy mikrovĺn.
2. **Stlačte tlačidlo Start.**

Táto funkcia začína činnosť automaticky pri plnom mikrovlnnom výkone a doba procesu je nastavená na 30 sekúnd. *Každé ďalšie stlačenie* predlžuje čas o 30 sekúnd. Dobu procesu možno predĺžiť a skrátiť aj ovládacím gombíkom potom, čo sa funkcia uviedla do činnosti.



MANUÁLNE ROZMRAZOVANIE

Riaďte sa pokynmi v časti "Varenie a ohrev mikrovlnami" a pri ručnom nastavení rozmrazovania zvoľte výkon 160 W.

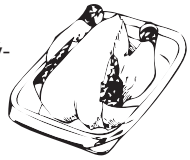
Jedlá pravidelne sledujte a kontrolujte. Skúsenosť Vás naučí odhadovať časy potrebné na rôzne množstvá potravín.

Mrazené potraviny v plastových vreckách, fóliách alebo v kartónových obaloch sa môžu vložiť priamo do rúry, ak obal nemá žiadne kovové časti (napr. svorky).

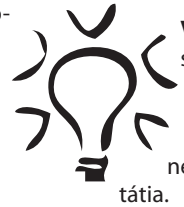
Tvar obalu ovplyvňuje čas rozmrazovania. Plytké balíčky sa rozmrazujú rýchlejšie ako hrubý blok.

Oddeľte jednotlivé kusy, keď sa začínajú rozmrazovať.
Jednotlivé plátky sa rozmrazia ľahšie.

Ak sa časti potravín začínajú zohrievať, ochráňte ich malými kúskami hliníkovej fólie (napr. nohy a konce krídel kurčaťa).



Veľké kusy s kosťou v polovici rozmrazovania obráťte.

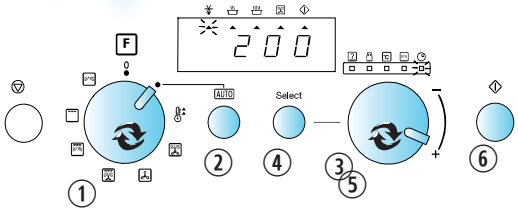


Varené pokrmy, guláš a mäsové omáčky sa ľahšie rozmrazujú, ak sa pri rozmrazovaní premiešajú.

Pri rozmrazovaní je lepšie pokrm nerozmraziť úplne, dokončí sa počas odstátia.

Čas odstátia po rozmrazovaní vždy zlepšuje výsledok, pretože sa vyrovná teplota celého pokrmu.

ZRÝCHLENÉ ROZMRAZOVANIE

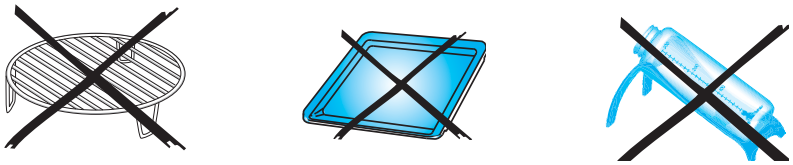


Používajte túto funkciu iba ak je čistá hmotnosť potravín 100 g- 3 kg.
Potraviny vždy uložte na sklenený otočný tanier.

1. **Otočte viacúčelový ovládač** do polohy Auto.
2. **Stlačte tlačidlo Auto,** aby ste nastavili želanú funkciu.
3. **Otočením ovládacieho gombíka** zvoľte želanú triedu potravín.
4. **Stlačte gombík pre výber (zobrazí sa štandardne nastavená hmotnosť).**
5. **Otočte ovládací gombík,** aby ste nastavili hmotnosť.
6. **Stlačte tlačidlo Start.**

V polovici rozmrazovania sa rúra zastaví s upozornením
tUrn Food (obrátiť potraviny).
- Otvorte dvierka.
- Jedlo obráťte.
- Zatvorte dvierka a rúru znovu zapnite stlačením tlačidla Štart.

Poznámka: Rúra bude pokračovať v činnosti automaticky po 2 min. v prípade, že potraviny neobrátite. V tomto prípade sa čas rozmrazovania predĺži.

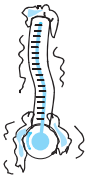


ZRÝCHLENÉ ROZMRAZOVANIE

Pri tejto funkcii musí rúra poznať čistú hmotnosť potravín.

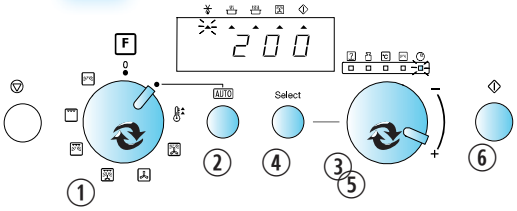
MRAZENÉ POTRAVINY:
Ak je hmotnosť nižšia alebo vyššia ako odporúčaná: Postupujte podľa pokynov v časti "Varenie a Ohrev mikrovlnami" a pri rozmrazovaní nastavte výkon 160 W.

MRAZENÉ POTRAVINY:
Ak nie sú potraviny hlboko zmrazené (-18°C), nastavte nižšiu hmotnosť.
Ak je teplota potravín nižšia ako teplota hlbokého zmrazenia (-18°C), nastavte vyššiu hmotnosť potravín.



POTRAVINY		MNOŽSTVO	RADY
	1 **Mäso**	**100 g - 2 kg**	Mleté mäso, kotlety, bifteky, roštenky.
	2 **Hydina**	**100 g - 3 kg**	Kurča vcelku, porciované alebo rezne.
	3 **Ryby**	**100 g - 2 kg**	Vcelku alebo filé.
	4 **Zelenina**	**100 g - 2 kg**	Zeleninová zmes, hrášok, brokolica a pod.
	5 **Chlieb**	**100 g - 2 kg**	Bochník, žemle alebo rožky.
Pre potraviny, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke a ak je ich hmotnosť nižšia alebo vyššia ako odporúčaná hmotnosť, použite postup uvedený v časti "Varenie a ohrev mikrovlnami" a nastavte pri rozmrazovaní 160 W.			

GRIL



Túto funkciu použite na rýchle získanie príjemnej hnedej kôrky jedla.
Potraviny ako syr, toast, bifteky a klobásky položte na drôtený rošt na tanieri na pečenie.

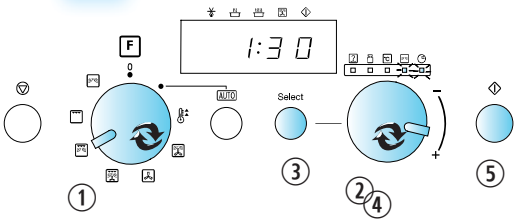
1. **Otočte multifunkčný ovládač** do polohy grilu.
2. **Otočením ovládacieho gombíka** nastavte dobu zapekania.
3. **Stlačte tlačidlo Start.**

Počas grilovania nenechávajte dvierka dlhší čas otvorené, pretože klesá teplota.

Pred grilovaním sa presvedčte, či je použitý riad *odolný voči teplu a vhodný na použitie v rúre.*

Pri grilovaní *nepoužívajte plastový riad. Roztaví sa. Takisto nie sú vhodné drevené a papierové pomôcky.*

GRIL KOMBI



Použitie tejto funkcie umožňuje rýchle a príjemné zhnednutie povrchu jedál počas prípravy mikrovlnami.

1. **Otočte viacúčelový ovládač** do polohy Gril kombi.
2. **Otočením ovládača** nastavte výkon.
3. **Stláčaním tlačidla výberu** nastavte dobu prípravy jedla.
4. **Otočením ovládacieho gombíka** nastavte dobu prípravy jedla.
5. **Stlačte tlačidlo Start.**

__Pred grilovaním sa presvedčte,__ či je použitý riad odolný voči teplu a vhodný na použitie v rúre.

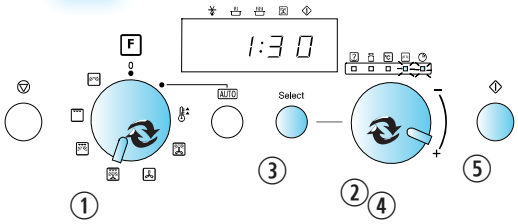
__Pri grilovaní nepoužívajte__ plastový riad. Roztaví sa. Takisto nie sú vhodné drevené a papierové pomôcky.

Max. úroveň výkonu mikrovĺn pri funkcii Gril je nastavená už vo výrobnom závode.
Na uloženie potravín použite drôtený rošt, aby bolo umožnené správne prúdenie vzduchu okolo potravín.

VÝBER ÚROVNE VÝKONU

GRIL KOMBI	
Výkon	Odporúčané použitie:
650 W	**Príprava** zeleniny a gratinovaných jedál
350 - 500 W	**Príprava** hydiny a lasagní
160 - 350 W	**Príprava** rýb a mrazených gratinovaných jedál
160 W	**Príprava** mäsa
90 W	**Gratinovanie** ovocia

TURBO GRIL KOMBI



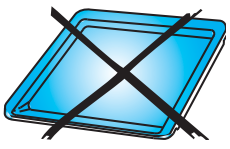
Táto funkcia sa používa na prípravu gratinovaných jedál, lasagní, hydiny a pečených zemiakov.
Pri použití tejto funkcie uložte potravinyna drôtený rošt alebo otočný sklenený tanier.

1. **Otočte viacúčelový ovládač** do polohy Turbo Gril.
2. **Otočením ovládača** nastavte úroveň výkonu.
3. **Stláčaním tlačidla výberu** nastavte dobu prípravy jedla.
4. **Otočením ovládacieho gombíka** nastavte dobu zapekania.
5. **Stlačte tlačidlo Start.**

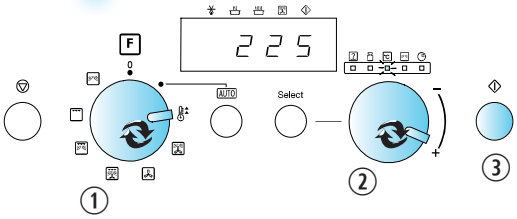
Max. úroveň výkonu mikrovĺn pri funkcii Gril je nastavená už vo výrobnom závode.

VÝBER ÚROVNE VÝKONU

TURBOGRIL KOMBI	
Výkon	Odporúčané použitie:
650 W	**Príprava** zeleniny a gratinovaných jedál
350 - 500 W	**Príprava** hydiny a lasagní
160 - 350 W	**Príprava** rýb a mrazených gratinovaných jedál
160 W	**Príprava** mäsa
90 W	**Gratinovanie** ovocia
0 W	**Zhnednutie** iba počas prípravy



RÝCHLY OHREV



Používajte túto funkciu na predohrev prázdnej rúry.
Jedlo nevkladajtedo rúry pred, ani počas jej predohrevu. Intenzívnym teplom by sa spálili.

1. **Otočte viacúčelový ovládač** do polohy rýchleho predohrevu.
2. **Otočením ovládacieho gombíka** nastavte teplotu.
3. **Stlačte tlačidlo Start.**

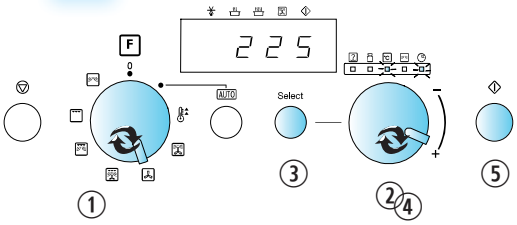
Počas procesu predohrevu budú číslice blikať a opakovane sa zobrazí nápis PrE HEAt (predohrev), až kým sa nedosiahne nastavená teplota.

Po zapnutí ohrevu môžete teplotu jednoducho upraviť otáčaním multifunkčného ovládača.

Rúra si potom udrží nastavenú teplotu 10 minút, potom sa vypne. Počas tejto doby, ktorú máte k dispozícii, vložte potraviny a nastavte funkciu Teplovzdušný ohrev, čím sa začne príprava jedla.

Predohrev sa vždy vykonáva s prázdnou rúrou.

TEPLOVZDUŠNÝ OHREV



Používajte túto funkciu na prípravu snehových pusiniek, sušienok, suflé, hydiny a pečeného mäsa.

1. **Otočte viacúčelový ovládač** do polohy teplovzdušného ohrevu.
2. **Otočením ovládacieho gombíka** nastavte teplotu.
3. **Stláčaním tlačidla výberu** nastavte dobu prípravy jedla.
4. **Otočením ovládacieho gombíka** nastavte dobu prípravy jedla.
5. **Stlačte tlačidlo Start.**

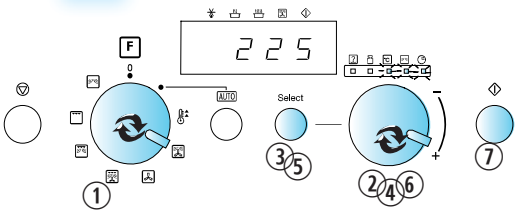
Predvolená hodnotapri funkcii teplovzdušného ohrevu je 175°C

Na uloženie potravín použite drôtený rošt, aby bolo umožnené správne prúdenie vzduchu okolo potravín.

Pri pečení malých kúskov ako koláčikov alebo rožkov, použite tanier na pečenie.

Počas ohrevu rúry budú číslice blikať, kým sa nedosiahne nastavená teplota.
Po zapnutí ohrevu môžete teplotu jednoducho upraviť otáčaním ovládacieho gombíka.

TEPLOVZDUŠNÝ OHREV KOMBI



Použite túto funkciu na prípravu pečeného mäsa, hydiny, zemiakov v šupke, hotových mrazených jedál, piškótových múčnikov, pečiva, rýb a pudingov.

1. **Otočte viacúčelový ovládač** do polohy teplovzdušného ohrevu kombi.
2. **Otočením ovládacieho gombíka** nastavte teplotu.
3. **Stláčaním tlačidla výberu** nastavte mikrovlnný výkon.
4. **Otočením ovládacieho gombíka** nastavte úroveň výkonu.
5. **Stláčaním tlačidla výberu** nastavte dobu prípravy jedla.
6. **Otočením ovládacieho gombíka** nastavte dobu prípravy jedla.
7. **Stlačte tlačidlo Start.**

Na uloženie potravín použite drôtený rošt, aby bolo umožnené správne prúdenie vzduchu okolo potravín.

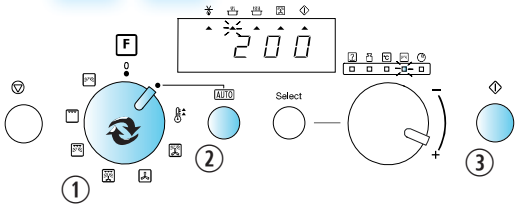
Počas ohrevu rúry budú číslice blikať, kým sa nedosiahne nastavená teplota.

Po zapnutí ohrevu môžete teplotu jednoducho upraviť otáčaním ovládacieho gombíka. Možno meniť aj výkon mikrovĺn. Max. výkon mikrovĺn pri použití teplovzdušného ohrevu je nastavený vo výrobe.

VÝBER ÚROVNE VÝKONU

TEPLOVZDUŠNÝ OHREV KOMBI	
Výkon	Odporúčané použitie:
350 W	**Príprava** hydiny, rýb a gratinovaných jedál
160 W	**Príprava** roštenky
90 W	**Pečenie** chleba a koláčov

AUTOMATICKÝ OHREV

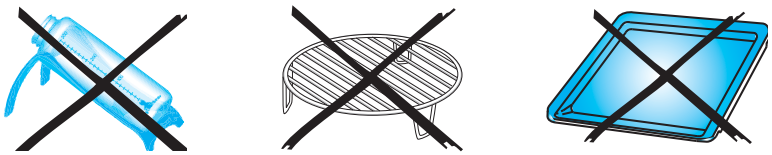


Používajte túto funkciu pri ohreve hotových jedál, mrazených aj chladených.
Položte potraviny na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry.

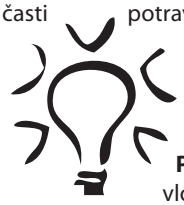
1. **Otočte** viacúčelový ovládač do polohy Auto.
2. **Stláčaním tlačidla Auto** nastavte želanú funkciu.
3. **Stlačte tlačidlo Start.**

V polovici prípravy jedla sa rúra zastaví a vyzve vás, aby ste jedlo premiešali správou Stir Food.
- Otvorte dvierka.
- Jedlo premiešajte alebo obráťte.
- Zatvorte dvierka a rúru znovu zapnite stlačením tlačidla Štart.

Poznámka: ak jedlo neobrátite alebo nepremiešate, rúra bude po 2 minúte automaticky pokračovať v činnosti.

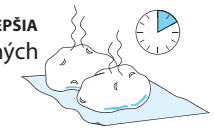


Pri ukladaní jedla na tanier pri vkladaní do chladničky alebo pred ohrevom ho ukladajte tak, že hrubšie a hutnejšie časti budú na vonkajšom okraji taniera a tenšie alebo jemnejšie časti v strede taniera.

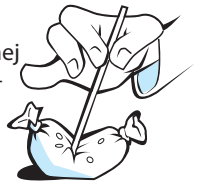


Tenké plátky mäsa ukladajte na seba alebo vedľa seba s prekrytými okrajmi.
Hrubšie kusy, ako je sekaná, klobásy či párky treba uložiť tesne k sebe.

1-2 minúty odstátia vždy zlepšia výsledky, hlavne u mrazených potravín.



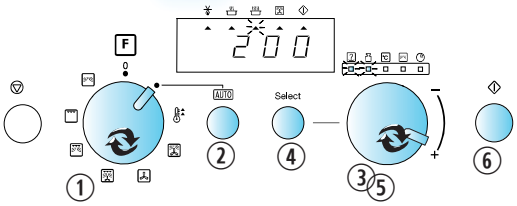
Plastovú fóliu pred vložením do mikrovlnnej rúry narežte alebo poprepichujte vidličkou, aby ste znížili tlak a predišli prasknutiu, pretože pod fóliou sa počas ohrevu tvorí para.



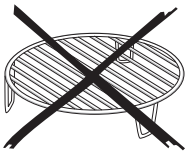
AUTOMATICKÝ OHREV

POTRAVINY		RADY
	1 **Tanier s jedlom** (250g - 600g)	**Potraviny pripravte** podľa horeuvedených odporúčaní. Ohrievajte prikryté.
	2 **Polievka** (200g - 800g)	**Ohrievajte** v samostatnej neprikrytej šálke alebo tanieri.
	3 **Mrazené jedlo** (250g - 600g)	**Postupujte podľa pokynov na obale,** t.j. dodržiavajte pokyny o prikrytí, poprepichovaní a pod.
	4 **Mlieko** (100g - 500 g)	**Ohrievajte neprikryté** a do hrnčeka alebo šálky vložte kovovú lyžičku.
	5 **Jedlo v nádobe** (200g - 800g)	**Ohrievajte prikryté.**
Pre potraviny, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke a ak je ich hmotnosť nižšia alebo vyššia ako odporúčaná hmotnosť, použite postup uvedený v časti "Varenie a ohrev mikrovlnami".		

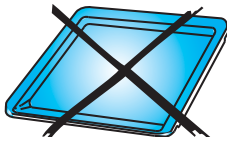
AUTOMATICKÉ VARENIE



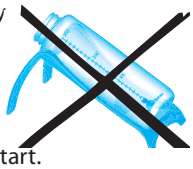
Túto funkciu používajtelBA pre varenie. Automatické varenie môžete používať iba pre potraviny, ktoré patria do kategórií uvedených v tabuľke.
Položte potraviny na tanier, vhodný do mikrovlnnej rúry.



1. **Otočte** viacúčelový ovládač do polohy Auto.
2. **Stlačte tlačidlo Auto,** aby ste nastavili želanú funkciu.
3. **Otočením ovládacieho gombíka** zvoľte želanú triedu potravín.
4. **Stlačte gombík pre výber** (zobrazí sa štandardne nastavená hmotnosť).
5. **Otočte ovládací gombík,** aby ste nastavili hmotnosť.
6. **Stlačte tlačidlo Start.**



V polovici procesu sa rúra zastaví a vyzve vás, aby ste potraviny premiešali správou Stir Food alebo obrátili správou turn Food
- Otvorte dvierka.
- Potraviny premiešajte alebo obráťte.
- Zatvorte dvierka a rúru znovu zapnite stlačením tlačidla Štart.



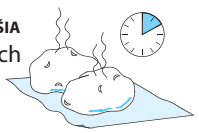
Poznámka: ak potraviny neobrátite, ani nepremiešate, rúra bude po 2 minúte automaticky pokračovať v činnosti.

Pri ukladaní jedla na tanier pri vkladaní do chladničky alebo pred ohrevom ho ukladajte tak, že hrubšie a hutnejšie časti budú na vonkajšom okraji taniera a tenšie alebo jemnejšie časti v strede taniera.

Vždy používajte dodávané veko s touto funkciou, s výnimkou ohrevu polievok. V tomto prípade veko nie je potrebné! Ak sú potraviny zabalené a nie je preto možné použiť veko, narežte obal na 2-3 miestach, aby ste umožnili uvoľnenie tlaku počas ohrevu.

Tenké plátky mäsa ukladajte na seba alebo vedľa seba s prekrytými okrajmi.
Hrubšie kusy, ako je sekaná, klobásy či párky treba uložiť tesne k sebe.

1-2 minúty odstátia vždy zlepšia výsledky, hlavne u mrazených potravín.

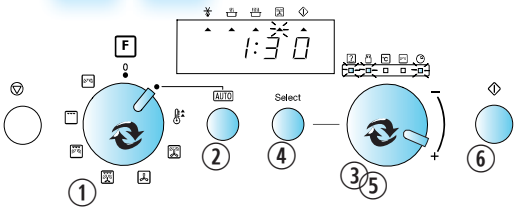


Plastovú fóliu pred vložením do mikrovlnnej rúry narežte alebo poprepichujte vidličkou, aby ste znížili tlak a predišli prasknutiu, pretože pod fóliou sa počas ohrevu tvorí para.

AUTOMATICKÉ VARENIE

POTRAVINY		MNOŽSTVO	RADY
	1 **Pečené zemiaky**	200 g - 1 kg	**Zemiaky prepichnite** a vložte ich do nádoby vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre. Po zapípaní rúry zemiaky obráťte. Buďte, prosím, opatrní, pretože rúra, nádoba a potraviny sú horúce.
	2 **Čerstvá zelenina**	200g - 800g	**Zeleninu pokrájajte** na rovnako veľké kúsky. Pridajte 2-4 polievkové lyžice vody a prikryte. Po zapípaní rúry premiešajte.
	3 **Mrazená zelenina**	200g - 800g	**Varte prikryté.** Po zapípaní rúry premiešajte.
	4 **Zelenina v konzerve**	200g - 600g	**Vylejte** väčšinu kvapaliny a varte v prikrytej nádobe vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre.
	5 **Popcorn**	90g - 100g	**Naraz pripravujte iba jedno** vrecko. Ak chcete viac popcornu, pripravujte jedno vrecko po druhom.
Pre potraviny, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke a ak je ich hmotnosť nižšia alebo vyššia ako odporúčaná hmotnosť, použite postup uvedený v časti "Varenie a ohrev mikrovlnami".			

AUTOMATICKÝ TEPLOVZDUŠNÝ OHREV KOMBI



Táto funkcia sa používa na varenie surových alebo mrazených potravín.

1. **Otočte** viacúčelový ovládač do polohy Auto.
2. **Stlačte tlačidlo Auto,** aby ste nastavili želanú funkciu.
3. **Otočením ovládacieho gombíka** zvoľte želanú triedu potravín.
4. **Stlačte gombík pre výber (zobrazí sa štandardne nastavená hmotnosť).**
5. **Otočte ovládací gombík,** aby ste nastavili hmotnosť.
6. **Stlačte tlačidlo Start.**

Pri príprave kurčaťa a lasagní; Skontrolujte, či je používaný tanier vhodný do rúry a či prepúšťa mikrovlny ešte pred varením. Ak nie, výsledky prípravy jedla nebudú dobré.

Pri pečení koláčikov alebo rožkov, z konzervy alebo mrazených, vždy používajte tanier na pečenie. **Tanier na pečenie mierne vymasťte** alebo vyložte papierom na pečenie.

Pri použití programov na pečenie koláčikov alebo rožkov, z konzervy alebo mrazených, treba rúru pred vložením potravín predohriať. Po dosiahnutí správnej teploty vás rúra vyzve, aby ste vložili potraviny do vnútra.

- Otvorte dvierka.
- Tanier na pečenie s potravinami vložte na vodiace lišty nachádzajúce sa na vnútorných stenách rúry.
- Zatvorte dvierka a rúru znovu zapnite stlačením tlačidla Štart.

AUTOMATICKÝ TEPLOVZDUŠNÝ OHREV KOMBI

ODPORÚČANÉ HMOTNOSTI		
	1 **Kurča (800g - 1½ kg)**	**Kurča** osoľte a okoreňte. Podľa potreby potrite tukom. Uložte na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry a do rúry na pečenie. Tanier položte na drôtený rošt.
	2 **Mrazené lasagne (400g - 1kg)**	**Uložte do** nádoby vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre. Tanier položte na drôtený rošt.
	3 **Pečivo** (9-12 kúskov)	**Uložte na** mierne vymastený plech na pečenie. Vložte tanier do rúry potom, čo vás rúra vyzve prostredníctvom správy "Add food (vložte potraviny)".
	4 **Cesto na chlieb v konzerve**	**Môžete ho použiť** na prípravu sladkých croissantov alebo rožkov. Uložte surové cesto na tanier na pečenie. Vložte tanier do rúry potom, čo vás rúra vyzve prostredníctvom správy "Add food (Vložte potraviny)".
	5 **Mrazené rožky**	**Používajte,** ak máte k dispozícii hotové mrazené rožky. Uložte surové cesto na tanier na pečenie. Vložte tanier do rúry potom, čo vás rúra vyzve prostredníctvom správy "Add food (Vložte potraviny)".
Pre potraviny, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke a ak je ich hmotnosť nižšia alebo vyššia ako odporúčaná hmotnosť, použite postup uvedený v časti "Teplovzdušný ohrev a Teplovzdušný ohrev kombi"		

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Jedinou potrebnou údržbou je čistenie.
Nedostatočná starostlivosť o rúru, aby bola čistá, môže viesť k poškodeniu povrchu, čo môže mať nepriaznivý vplyv na životnosť spotrebiča a vznik nebezpečnej situácie.

Nepoužívajte oceľové drôtenky, abrazívne čistiace prostriedky, *ani drôtenky, špongie, drsné handričky a pod. pretože poškodzujú ovládací panel, vnútorné aj vonkajšie povrchy rúry. Používajte špongiu namočenú do teplej vody a jemný čistiaci prostriedok alebo papierovú utierku a rozprašovací čistič na sklo. Čistiaci prostriedok rozprašujte na papierovú utierku.*

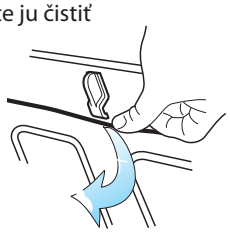
Nerozprašujte *prostriedok priamo na povrch rúry.*

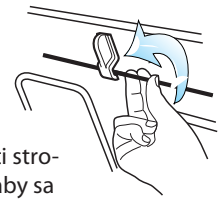
Pravidelne, hlavne ak sa niečo vylialo, vyberajte aj otočný tanier a jeho držiak a utrite dno rúry.
Rúra bola navrhnutá na prevádzku s vloženým otočným tanierom.

Nespúšťajte mikrovlnnú rúru bez otočného taniera vybraného na čistenie.
Na čistenie vnútorných povrchov, prednej a zadnej strany dvierok a dverového otvoru rúry používajte navlhčenú mäkkú handričku s jemným čistiacim prostriedkom.
Dbajte, aby sa tuk alebo zvyšky jedla neusadzovali okolo dvierok.
Pri silnom znečistení rúry na 2 až 3 minúty uveďte v rúre do varu pohár vody. Para nečistoty zmäkčí.
Nepríjemný zápach v rúre odstránite, ak na otočnom tanieri niekoľko minút povaríte vodu s citrónovou šťavou.

Nepoužívajte spotrebiče využívajúce prúd pary, ak chcete rúru vyčistiť.

Grilovací článok si nevyžaduje čistenie, pretože intenzívne teplo spáli všetky zvyšky jedla, ale horná stena nad ním si môže vyžadovať pravidelné čistenie. Mali by ste ju čistiť špongiou navlhčenou v teplej vode s prídavkom umývacieho prípravku. Ak gril nepoužívate pravidelne, mali by ste ho nechať v činnosti raz mesačne počas 10 minút, aby sa spálili zvyšky jedál, čím sa zníži riziko požiaru.

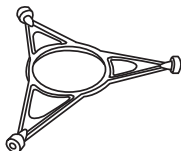




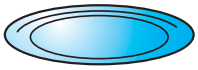
- Zatlačte úchytku smerom k zadnej časti stropu a potom spusťte, aby sa grilovací článok uvoľnil.
- Po čistení opäť umiestnite úchytku do pôvodnej polohy.

V UMÝVAČKE RIADU MOŽNO UMÝVAŤ:

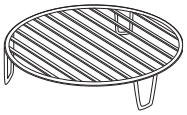
Držiak otočného taniera.



Sklenený otočný tanier.



Drôtený rošt.



Tanier na pečenie.

Držiak na detské fľaše na kŕmenie.

PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Ak rúra nepracuje, skôr ako zavoláte servisnú službu, najprv skontrolujte:

- Správne uloženie otočného taniera a držiaka otočného taniera.
- Riadne zasunutie zástrčky v elektrickej zásuvke.
- Správne zatvorenie dvierok.
- Skontrolujte poistky a presvedčte sa, či je v sieti elektrický prúd.
- Skontrolujte, či má rúra dostatočné vetranie.
- Počkajte desať minút a znovu sa pokúste uviesť rúru do činnosti.
- Pred opätovným zapnutím rúry otvorte a zatvorte dvierka.

Predídete tak zbytočnému zásahu servisnej služby, za ktorý by ste museli zaplatiť.
Servisnej službe vždy nahláste výrobné číslo a typ mikrovlnnej rúry (pozri servisný štítok). Podrobnosti nájdete v záručnom liste.

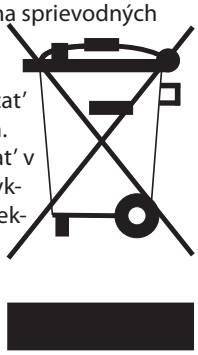
Poškodený prívodný kábel sa musí vymeniť za kábel pôvodného typu, ktorý dodáva naša servisná organizácia. Prívodný kábel môže vymeniť iba kvalifikovaný servisný technik.

Servis môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik.
Ak sa pri oprave demontuje akýkoľvek ochranný kryt proti pôsobeniu mikrovlnnej energie, je nebezpečné zveriť opravu inému ako zaškolenému servisnému technikovi.
Nedemontujte žiadny kryt.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Celý obal sa môže recyklovať, ako to potvrdzuje symbol recyklácie. Obal likvidujte podľa platných predpisov. Obaly (plastové vrecia, polystyrén a pod.) predstavujúce potenciálne nebezpečenstvo, preto ich neodkladajte v dosahu detí.

Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2002/96/EC o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Zabezpečením, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym spôsobom, pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by sa v inom prípade mohli vyskytnúť pri nevhodnom zaobchádzaní pri likvidácii tohto výrobku.



Symbol na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Naopak, treba ho odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení.

Likvidácia musí byť vykonaná v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia pre likvidáciu odpadov.

Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku si vyžiadajte na Vašom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste výrobok kúpili.

Na vyradenom spotrebiči odrežte napájací kábel, aby ho nebolo možné znovu pripojiť do siete.

Zodpovedá požiadavkám IEC 60705.

Medzinárodná elektrotechnická komisia vypracovala normu porovnávacích skúšok ohrievacieho výkonu rôznych mikrovlnných rúr. Pre túto rúru odporúčame použiť nasledujúci postup:

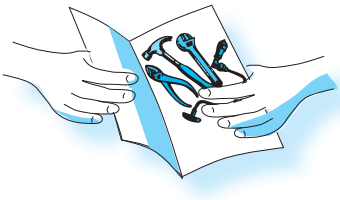
Skúška	Množstvo	Pribl. čas	Úroveň výkonu	Nádoba
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Teplovzdušný ohrev 200°C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Teplovzdušný ohrev 200°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Teplovzdušný ohrev 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min. 12 sekúnd	Zrýchlené rozmrazovanie	

TECHNICKÉ ÚDAJE

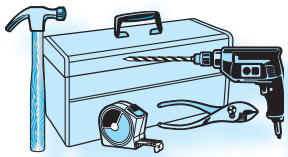
Privádzané napätie	230 V/50 Hz
Menovitý energetický príkon	2800 W
Poistka	16 A (UK 13 A)
Mikrovlnný výkon	900 W
Vonkajšie rozmery (VxŠxH)	455 x 595 x 560
Vnútorné rozmery (VxŠxH)	210 x 450 x 420

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Ακολουθηστε τισ οδηγιεσ τοποθετησησ που διατιθενται ξεχωριστά όταν εγκαθιστάτε τη συσκευή.



ΠΡΙΝ ΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

Ελεγξτε αν η ηλεκτρικη ταση που προβλέπεται στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων ανταποκρίνεται στην ηλεκτρική τάση του σπιτιού σας.

Βεβαιωθειτε ότι ο θάλαμος του φούρνου είναι άδειος πριν από την τοποθέτηση.

Βεβαιωθειτε οτι η συσκευη δεν εχει υποστει ζημια. Ελέγξτε αν η πόρτα του φούρνου κλείνει καλά πάνω στο πλαίσιο του φούρνου. Αδειάστε το φούρνο και καθαρίστε το εσωτερικό του με ένα μαλακό, υγρό πανί.

Μη χρησιμοποιησετε το φουρνο αν έχει φθαρεί το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις, αν ο φούρνος δεν λειτουργεί κανονικά, αν έχει πέσει ή αν έχει υποστεί άλλη ζημιά. Μη βυθίζετε το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις στο νερό. Το καλώδιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, φωτιάς ή άλλης ζημιάς.

ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Ο φουρνοσ μπορει να τεθει σε λειτουργια μονο αν η πόρτα είναι καλά κλεισμένη.

Η γειωση αυτησ της συσκευησ είναι υποχρεωτική. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τραυματισμούς ή υλικές ζημιές που οφείλονται στη μη τήρηση αυτών των απαιτήσεων.

Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για προβλήματα που προκύπτουν από τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

Μη ζεσταινετε, ουτε να χρησιμοποιειτε ευφλεκτα υλικα μέσα ή κοντά στο φούρνο. Οι αναθυμιάσεις μπορεί να προκαλέσουν κίνδυνο πυρκαγιάς ή έκρηξης.

Μη χρησιμοποιειτε το φουρνο μικροκυματων για να στεγνώσετε υφάσματα, χαρτί, μπαχαρικά, βότανα, ξύλο, λουλούδια, φρούτα ή άλλα εύφλεκτα υλικά. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

Αν παρει φωτια καποιο υλικο μεσα η εξω απο το φουρνο η παρατηρηθει καπνος, αφήστε την πόρτα του φούρνου κλειστή και σβήστε το φούρνο. Αποσυνδέστε το ηλεκτρικό καλώδιο ή την παροχή ρεύματος από τον πίνακα ασφαλειών ή ασφαλειοδιακοπτών.

Μην ψηνετε υπερβολικα το φαγητο. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

Μην αφηνετε το φουρνο απο την προσοχη σας, ειδικά όταν χρησιμοποιείτε χαρτί, πλαστικό ή άλλα εύφλεκτα υλικά στο μαγείρεμα. Το χαρτί μπορεί να καψαλιστεί ή να καεί, ενώ μερικά πλαστικά μπορεί να λιώσουν αν χρησιμοποιηθούν για το ζέσταμα φαγητού.

Μη χρησιμοποιησετε διαβρωτικά χημικά ή ατμούς σε αυτή τη συσκευή. Αυτός ο τύπος φούρνου είναι ειδικά σχεδιασμένος για ζέσταμα ή μαγείρεμα φαγητού. Δεν προορίζεται για βιομηχανική ή εργαστηριακή χρήση.

Να αφηνετε τα παιδια *να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνο με επιτήρηση από ενήλικα, και αφού τους έχετε δώσει κατάλληλες οδηγίες για να μπορούν να χρησιμοποιούν το φούρνο με ασφάλεια και να καταλαβαίνουν τους κινδύνους από τη λανθασμένη χρήση.*
Η συσκευη αυτη δεν προοριζεται για *χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες, εκτός αν βρίσκονται υπό επιτήρηση από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.*
Τα προσβασιμα μερη μπορει να ζεσταθουν *κατά τη χρήση, οπότε τα μικρά παιδιά θα πρέπει να κρατούνται μακριά.*

Μη χρησιμοποιειτε το φουρνο μικροκυματων *για να ζεστάνετε οτιδήποτε σε αεροστεγή συσκευασία. Η πίεση μέσα στη συσκευασία αυξάνεται και μπορεί να προκληθεί ζημιά όταν την ανοίξετε ή έκρηξη.*

Τα λαστιχα της πορτας και τα σημεια *όπου εφαρμόζει η πόρτα πρέπει να ελέγχονται τακτικά για ζημιές. Αν υπάρχει φθορά σε αυτά τα σημεία, δεν πρέπει να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή μέχρι να επισκευαστεί από ειδικευμένο τεχνικό σέρβις.*

ΑΥΓΑ

Μη χρησιμοποιειτε το φουρνο μικροκυματων για να ψήσετε ή να ζεστάνετε ολόκληρα αυγά, με ή χωρίς το τσόφλι, διότι μπορεί να σκάσουν ακόμα και μετά το ψήσιμο στο φούρνο μικροκυμάτων.

ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΓΕΝΙΚΑ

Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΥΤΗ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ!

Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕΙ *χωρίς να υπάρχει φαγητό στο φούρνο όταν χρησιμοποιείτε τα μικροκύματα. Στην περίπτωση αυτή, μπορεί να προκληθεί ζημιά στη συσκευή.*

ΑΝ ΘΕΛΕΤΕ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ του φούρνου, βάλτε μέσα ένα ποτήρι νερό. Το νερό θα απορροφήσει την ενέργεια μικροκυμάτων και ο φούρνος δεν θα υποστεί ζημιά.

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΘΑΛΑΜΟ για να αποθηκεύετε οτιδήποτε.

ΒΓΑΛΤΕ ΤΑ ΣΥΡΜΑΤΑΚΙΑ *που κλείνουν τις πλαστικές ή χάρτινες σακούλες πριν τις βάλετε στο φούρνο.*

ΒΑΘΥ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ για βαθύ τηγάνισμα, διότι η θερμοκρασία του λαδιού δεν ελέγχεται.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΕΙΔΙΚΑ ΓΑΝΤΙΑ Η ΠΑΝΙΑ για να μην πάθετε εγκαύματα, όταν θέλετε να πιάσετε σκεύη, εξαρτήματα του φούρνου ή το σκεύος, μετά το μαγείρεμα.

ΥΓΡΑ

Π.Χ. ΡΟΦΗΜΑΤΑ Η ΝΕΡΟ. Τα υγρά μπορεί να υπερθερμανθούν άνω του σημείου βρασμού χωρίς να υπάρχουν ενδείξεις αναβρασμού. Το καυτό υγρό μπορεί να βράσει απότομα και να χυθεί.

Για να αποφευχθεί αυτός ο κίνδυνος, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Μη χρησιμοποιήσετε σκεύη με κάθετα τοιχώματα και στενό λαιμό.
2. Ανακατέψτε το υγρό πριν βάλετε το δοχείο στο φούρνο και αφήστε το κουτάλι μέσα στο δοχείο.
3. Μετά το ζέσταμα, αφήστε το σκεύος για λίγο μέσα στο φούρνο και ανακινήστε το ξανά πριν το αφαιρέσετε από το φούρνο.

ΠΡΟΣΟΧΗ

ΝΑ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΕΣΤΕ πάντα κάποιο βιβλίο μαγειρικής με φούρνο μικροκυμάτων, για περισσότερες λεπτομέρειες. Ειδικά αν μαγειρεύετε ή ζεσταίνετε φαγητό που περιέχει οινόπνευμα.

ΑΦΟΥ ΖΕΣΤΑΝΕΤΕ ΥΓΡΟ ΣΕ ΜΠΙΜΠΕΡΟ *ή παιδική τροφή σε βάζο, να ανακατεύετε πάντα και να ελέγχετε τη θερμοκρασία πριν το δώσετε στο παιδί σας. Με τον τρόπο αυτό, το υγρό ή η τροφή θα έχει ζεσταθεί ομοιόμορφα και δεν θα υπάρχει κίνδυνος να ζεματιστεί ή να πάθει εγκαύματα το παιδί.*

Αφαιρέστε το καπάκι του βάζου ή τη θηλή του μπιμπερό πριν από το ζέσταμα!

ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΓΕΝΙΚΑ

Υπαρχουν διάφορα πρόσθετα εξαρτήματα διαθέσιμα στην αγορά. Πριν αγοράσετε κάποιο εξάρτημα, βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων.

Πριν μαγειρεψετε, βεβαιωθείτε ότι τα σκεύη που χρησιμοποιείτε είναι πυρίμαχα και επιτρέπουν στα μικροκύματα να περνούν από μέσα.

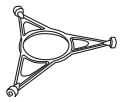
Οταν τοποθετειτε τροφιμα και προσθετα εξαρτηματα στο φούρνο μικροκυμάτων, βεβαιωθείτε ότι αυτά δεν έρχονται σε επαφή με το εσωτερικό του φούρνου.

Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό για μεταλλικά εξαρτήματα ή εξαρτήματα με μέταλλο.

Αν καποια μεταλλικα εξαρτηματα έρχονται σε επαφή με τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου, ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία, μπορεί να προκληθούν σπινθήρες και ο φούρνος να πάθει ζημιά.

Να ελεγχετε παντα αν ο περιστρεφόμενος δίσκος μπορεί να γυρίζει ελεύθερα, πριν ανάψετε το φούρνο.

ΒΑΣΗ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΔΙΣΚΟΥ



Χρησιμοποιηστε την ειδικη βαση κάτω από το γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο. Ποτέ μη βάζετε άλλα σκεύη πάνω στη βάση του περιστρεφόμενου δίσκου.

- Τοποθετήστε τη βάση του περιστρεφόμενου δίσκου στο φούρνο.

ΓΥΑΛΙΝΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ

Χρησιμοποιηστε το γυαλινο περιστρεφομενο δισκο με όλες τις μεθόδους μαγειρέματος. Συγκεντρώνει τα υγρά που στάζουν και τα σωματίδια φαγητού που πέφτουν και τα οποία διαφορετικά θα λέρωναν και θα λέκιαζαν το εσωτερικό του φούρνου.

- Τοποθετήστε το γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο πάνω στην ειδική βάση.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

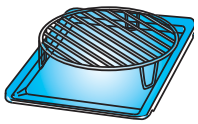
Χρησιμοποιηστε το ταψι ψησιματος μόνο όταν μαγειρεύετε με το θερμό αέρα ή κατά το μαγείρεμα με γκριλ.

Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε σε συνδυασμό με μικροκύματα.

ΣΧΑΡΑ

Χρησιμοποιηστε τη σχαρα όταν μαγειρεύετε και ψήνετε με θερμό αέρα, γκριλ, θερμό αέρα Combi, αυτόματο θερμό αέρα Combi ή γρήγορο γκριλ Combi.

Οταν ψηνετε στο γκριλ χωρις μικροκυματα, τοποθετήστε τη σχάρα στο ταψί ψησίματος για να είναι το φαγητό πιο κοντά στην αντίσταση γκριλ στην οροφή.



ΣΤΗΡΙΓΜΑ ΜΠΙΜΠΕΡΟ

Χρησιμοποιηστε το στηριγμα μπιμπερο όταν ζεσταίνετε παιδική τροφή σε μπουκάλια που είναι πολύ ψηλά για να σταθούν μόνα τους στο φούρνο. Παρακαλούμε ανατρέξτε επίσης στο κεφάλαιο «Προφυλάξεις», για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το ζέσταμα της παιδικής τροφής.

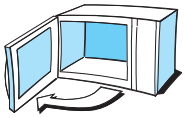
ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΑΠΟ ΕΚΚΙΝΗΣΗ / ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ

Αυτο το αυτοματο συστημα ασφαλειας ενεργοποιειται ενα λεπτο αφου ο φούρνος επανέλθει σε «λειτουργία αναμονής». (Ο φούρνος είναι σε θέση «αναμονής» όταν εμφανίζεται το ρολόι 24-ωρών ή αν δεν έχει ρυθμιστεί το ρολόι, όταν η οθόνη είναι κενή).

Η πορτα πρεπει να ανοιξει και να κλεισει, όπως όταν βάζετε φαγητό στο φούρνο, για να απενεργοποιηθεί το σύστημα ασφαλείας. Διαφορετικά, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη **"door"** (Πόρτα).

ΔΙΑΚΟΠΗ Η ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να διακόψετε το μαγείρεμα:
Μπορειτε να διακόψετε το μαγειρεμα για να ελέγξετε, να γυρίσετε ή να ανακατέψετε το φαγητό ανοίγοντας την πόρτα. Η ρύθμιση θα διατηρηθεί για 10 λεπτά.



Για να συνεχίσετε το μαγειρεμα:
Κλειστε την πορτα και πιέστε το κουμπί έναρξης ΜΙΑ ΦΟΡΑ. Το μαγείρεμα αρχίζει πάλι από εκεί που σταμάτησε.

Αν πιεσετε το κουμπι εναρξης ΔΥΟ ΦΟΡΕΣ θα αυξηθεί ο χρόνος κατά 30 δευτερόλεπτα.

Αν δεν θελετε να συνεχισετε το μαγειρεμα:
Βγαλτε το φαγητο, κλείστε την πόρτα και πιέστε το κουμπί STOP.

Ακουγεται ενα ηχητικο σημα κάθε λεπτό, για 10 λεπτά, όταν τελειώσει το μαγείρεμα. Πιέστε το κουμπί STOP ή ανοίξτε την πόρτα για να σταματήσει το ηχητικό σήμα.

Σημειωση: Ο φούρνος θα διατηρήσει τις ρυθμίσεις μόνο για 60 δευτερόλεπτα αν ανοίξετε την πόρτα και μετά την ξανακλείσετε μετά το τέλος του μαγειρέματος.

ΒΑΘΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ο βαθμος ψησιματος διατιθεται στις εξης λειτουργιες:
Αυτοματο ζεστασμα
Αυτοματο μαγειρεμα
Αυτοματος θερμος αερας Combi
Στις παραπανω λειτουργίες, έχετε τη δυνατότητα να ελέγξετε το τελικό αποτέλεσμα μέσω της λειτουργίας Ρύθμιση βαθμού ψησίματος. Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να επιτύχετε υψηλότερη ή χαμηλότερη τελική θερμοκρασία σε σύγκριση με την προεπιλεγμένη κανονική ρύθμιση.

ΒΑΘΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	
Επιπεδο	Αποτελεσμα
Hi 2	**Αποδιδει την πιο υψηλη τελικη θερμοκρασια**
Hi 1	**Αποδιδει υψηλοτερη τελικη θερμοκρασια**
- - - -	**Προεπιλεγμενη κανονικη ρυθμιση**
Lo 1	**Αποδιδει χαμηλοτερη τελικη θερμοκρασια**
Lo 2	**Αποδιδει την πιο χαμηλη τελικη θερμοκρασια**

Οταν χρησιμοποιειτε μία από αυτές τις λειτουργίες, ο φούρνος επιλέγει την προεπιλεγμένη κανονική ρύθμιση. Η ρύθμιση αυτή δίνει συνήθως το καλύτερο αποτέλεσμα. Όμως αν το φαγητό που ζεστάνατε έγινε πολύ καυτό για να το φάτε αμέσως, μπορείτε εύκολα να το ρυθμίσετε, πριν χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία την επόμενη φορά. Αυτό γίνεται αν επιλέξετε βαθμό ψησίματος με το διακόπτη ρύθμισης αμέσως μόλις πιέσετε το κουμπί έναρξης.

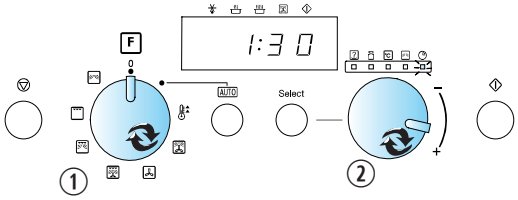
Σημειωση:
Μπορειτε να ρυθμισετε η να αλλαξετε το Βαθμο ψησιματος μόνο κατά τα πρώτα 20 δευτερόλεπτα της λειτουργίας.

ΚΡΥΩΜΑ

Οταν μια λειτουργια ολοκληρωθει, ο φούρνος πραγματοποιεί τη διαδικασία κρυώματος. Αυτό είναι φυσιολογικό.
Μετά από αυτή τη διαδικασία ο φούρνος σβήνει αυτόματα.

Η διαδικασια κρυωματος μπορεί να διακοπεί χωρίς να προκαλέσετε καμία βλάβη στο φούρνο με το άνοιγμα της πόρτας.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

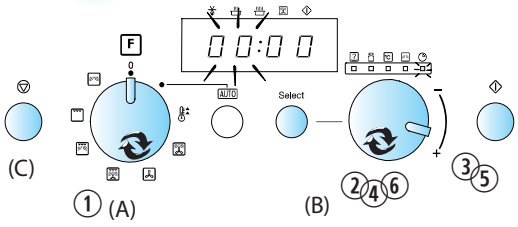


Χρησιμοποιηστε αυτη τη λειτουργια όταν χρειαστείτε χρονοδιακόπτη για να μετρήσετε τον ακριβή χρόνο για διάφορους σκοπούς, όπως ψήσιμο αυγών ή για να αφήσετε τη ζύμη να φουσκώσει πριν από το ψήσιμο, κτλ.

1. **Γυριστε το διακοπτη πολλαπλων λειτουργιων** στη θέση μηδέν.
2. **Γυριστε το διακοπτη ρυθμισης** για να ρυθμίσετε το χρόνο.

Ο χρονοδιακοπτης ξεκινα αυτοματα την αντίστροφη μέτρηση μετά από 1 δευτερόλεπτο.
Θα ακουστει ενα ηχητικο σημα όταν το χρονόμετρο σταματήσει την αντίστροφη μέτρηση.

ΡΟΛΟΙ

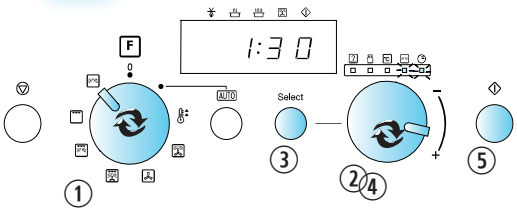


Οταν βαλετε τη συσκευη στην πριζα για πρωτη φορα ή μετά από διακοπή ρεύματος, η οθόνη είναι κενή. Αν το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί, η οθόνη θα παραμείνει κενή μέχρι να ρυθμιστεί ο χρόνος μαγειρέματος.

1. **(Α). Γυριστε το διακοπτη πολλαπλων λειτουργιων** στη θέση μηδέν.
2. **(Β). Πιεστε το κουμπι επιλογης** (3 δευτερόλεπτα) μέχρι το αριστερό ψηφίο (ώρες) να αναβοσβήσει.
3. **Γυριστε το διακοπτη ρυθμισης** για να ρυθμίσετε τις ώρες.
4. **Πιεστε ξανα** το κουμπί επιλογής. (Τα δύο δεξιά ψηφία (λεπτά) αναβοσβήνουν).
5. **Γυριστε το διακοπτη ρυθμισης** για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
6. **Πιεστε ξανα** το κουμπί επιλογής.

Το ρολοϊ ειναι πλεον ρυθμισμενο και αρχίζει να λειτουργεί.
Αν θελετε να καταργησετε το ρολοϊ από την οθόνη, ενώ το έχετε ρυθμίσει, απλά πιέστε ξανά το κουμπί επιλογής για 3 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια πιέστε το κουμπί διακοπής (C).
Για να επαναφερετε το ρολοϊ, ακολουθήστε την παραπάνω διαδικασία.
Σημειωση: Αφηστε την πορτα ανοιχτη μεχρι να ρυθμισετε το ρολοϊ.
Έτσι θα έχετε στη διάθεσή σας 10 λεπτά για να ολοκληρώσετε τη ρύθμιση του ρολογιού. Αλλιώς, το κάθε βήμα θα πρέπει να ολοκληρωθεί εντός 60 δευτερολέπτων.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΚΑΙ ΖΕΣΤΑΜΑ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ



Χρησιμοποιηστε αυτη τη λειτουργια για το κανονικό μαγείρεμα και ζέσταμα λαχανικών, ψαριών, πατατών και κρέατος.

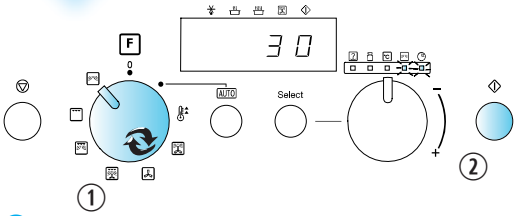
1. **Γυριστε το διακοπτη πολλαπλων λειτουργιων** στη θέση μικροκυμάτων.
2. **Γυριστε το διακοπτη ρυθμισης** για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.
3. **Πιεστε το κουμπι επιλογης** για να επιλέξετε το επίπεδο ισχύος.
4. **Γυριστε το διακοπτη ρυθμισης** για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος που προτιμάτε.
5. **Πιεστε το κουμπι εναρξης.**

Αφου αρχισει η διαδικασια μαγειρεματος:
Μπορείτε εύκολα να αυξήσετε το χρόνο κατά διαστήματα των 30 δευτερολέπτων, αν πιέσετε το κουμπί έναρξης. *Κάθε φορά που πιέζετε το κουμπί,* παρατείνεται ο χρόνος κατά 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε επίσης να μεταβάλετε το χρόνο μαγειρέματος, αν γυρίσετε το διακόπτη ρύθμισης για να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο.
Αν πιεσετε το κουμπι επιλογης, μπορείτε να μετακινηθείτε μεταξύ του χρόνου μαγειρέματος και του επιπέδου ισχύος. Και τα δύο μπορούν να αλλάξουν κατά το μαγείρεμα αν γυρίσετε το διακόπτη ρύθμισης την επιλογή.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΙΣΧΥΟΣ

ΜΟΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ	
Αποδοση	Προτεινομενη χρηση:
Ταχεια λειτουργια (900 W)	**Ζεστα ποτων,** νερού, σουπών, καφέ, τσαγιού ή άλλων φαγητών με μεγάλη περιεκτικότητα νερού. Αν το φαγητό περιέχει αυγό ή κρέμα, επιλέξτε μικρότερη ισχύ.
750 W	**Μαγειρεμα** ψαριών, κρέατος, λαχανικών, κλπ.
650 W	**Μαγειρεμα** φαγητών που δεν είναι δυνατό να ανακατευτούν.
500 W	**Πιο προσεκτικο μαγειρεμα,** π.χ. σάλτσες πλούσιες σε πρωτεΐνες, φαγητά με τυρί και αυγό, καθώς και για να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα φαγητών κατσαρόλας.
350 W	**Σιγοβρασιμο μαγειρευτων φαγητων,** λιώσιμο βουτύρου.
160 W	**Αποψυξη.** Μαλάκωμα βουτύρου, τυριού.
90 W	**Διατηρηση ζεστων φαγητων.**
0 W	**Ρυθμιση** του χρόνου αναμονής.

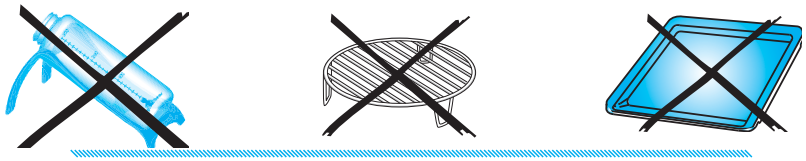
ΤΑΧΕΙΑ ΕΝΑΡΞΗ (JET START)



Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ για το γρήγορο ζέσταμα φαγητών με μεγάλη περιεκτικότητα νερού, όπως σούπες, καφέ ή τσάι.

1. **ΓΥΡΙΣΤΕ ΤΟ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ** στη θέση μικροκυμάτων.
2. **ΠΙΕΣΤΕ ΤΟ ΚΟΥΜΠΙ ΕΝΑΡΞΗΣ.**

ΑΥΤΗ Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΚΙΝΑ ΑΥΤΟΜΑΤΑ με το μέγιστο επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων και ο χρόνος μαγειρέματος είναι ρυθμισμένος στα 30 δευτερόλεπτα. *Κάθε φορά που πιέζετε ξανά το κουμπί*, ο χρόνος μαγειρέματος παρατείνεται κατά 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε επίσης να μεταβάλετε το χρόνο, αν γυρίσετε το διακόπτη ρύθμισης για να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο μετά από την έναρξη της λειτουργίας.



ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ

ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ για «μαγείρεμα και ζέσταμα με μικροκύματα» και επιλέξτε επίπεδο ισχύος 160 W για μη αυτόματη απόψυξη.

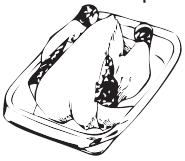
ΕΛΕΓΧΕΤΕ ΚΑΙ ΕΠΙΘΕΩΡΕΙΤΕ ΤΑΚΤΙΚΑ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ. Με την εμπειρία θα βρείτε το σωστό χρόνο που χρειάζεται για διάφορες ποσότητες.

ΤΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΕ ΠΛΑΣΤΙΚΕΣ ΣΑΚΟΥΛΕΣ, πλαστικές μεμβράνες ή χάρτινα κουτιά μπορούν να τοποθετηθούν κατευθείαν στο φούρνο εφόσον η συσκευασία δεν έχει μεταλλικά μέρη (π.χ. μεταλλικά συρματάκια).

ΤΟ ΣΧΗΜΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ αλλάζει το χρόνο απόψυξης. Οι μικρές συσκευασίες αποψύχονται γρηγορότερα από τις ογκώδεις.

ΞΕΧΩΡΙΣΤΕ ΤΑ ΚΟΜΜΑΤΙΑ μόλις αρχίσουν να ξεπαγώνουν.
Τα ξεχωριστά κομμάτια ξεπαγώνουν ευκολότερα.

ΣΚΕΠΑΣΤΕ ΤΑ ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ με μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτου αν αρχίσουν να ζεσταίνονται (π.χ. πόδια κοτόπουλου και φτερούγες).



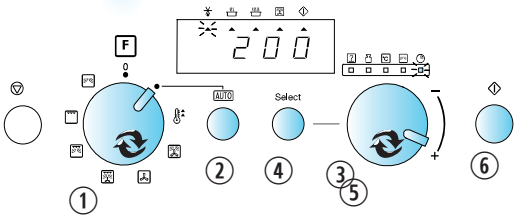
ΓΥΡΙΣΤΕ ΤΑ ΜΕΓΑΛΑ ΚΟΜΜΑΤΙΑ στη μέση της διαδικασίας απόψυξης.

ΤΟ ΒΡΑΣΤΟ ΚΡΕΑΣ, ΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ ΚΑΙ ΟΙ ΣΑΛΤΣΕΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ξεπαγώνουν καλύτερα αν τις ανακατεύετε κατά την απόψυξη.

ΟΤΑΝ ΚΑΝΕΤΕ ΑΠΟΨΥΞΗ είναι καλύτερο να αφήσετε τα τρόφιμα να ξεπαγώσουν λίγο και να αφήσετε τη διαδικασία να ολοκληρωθεί κατά το χρόνο αναμονής.

Ο ΧΡΟΝΟΣ ΑΝΑΜΟΝΗΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΨΥΞΗ ΒΕΛΤΙΩΝΕΙ πάντα το αποτέλεσμα αφού τότε η θερμοκρασία διανέμεται ομοιόμορφα σε ολόκληρο το φαγητό.

ΤΑΧΕΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ



Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΑΧΕΙΑΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΕΙ μόνο για τρόφιμα με καθαρό βάρος μεταξύ 100 γρ. - 3 κιλά.

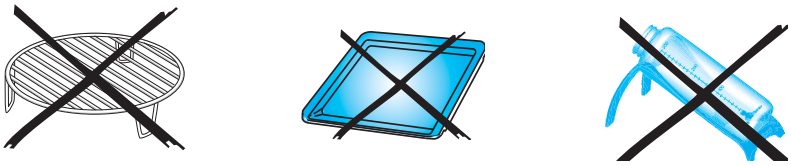
ΝΑ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο.

1. **ΓΥΡΙΣΤΕ ΤΟ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ** στη θέση Auto.
2. **ΠΙΕΣΤΕ ΤΟ ΚΟΥΜΠΙ AUTO** για να επιλέξετε την επιθυμητή αυτόματη λειτουργία.
3. **ΓΥΡΙΣΤΕ ΤΟ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΡΥΘΜΙΣΗΣ** για να επιλέξετε την επιθυμητή κατηγορία τροφίμου.
4. **ΠΙΕΣΤΕ ΤΟ ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ (ΕΜΦΑΝΙΖΕΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟ ΒΑΡΟΣ).**
5. **ΓΥΡΙΣΤΕ ΤΟ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΡΥΘΜΙΣΗΣ** για να ρυθμίσετε το βάρος του φαγητού.
6. **ΠΙΕΣΤΕ ΤΟ ΚΟΥΜΠΙ ΕΝΑΡΞΗΣ.**

ΣΤΟ ΜΕΣΟ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΤΗΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ, ο φούρνος σταματά και σας ζητά να γυρίσετε τα τρόφιμα με την ένδειξη Turn Food.

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Γυρίστε τα τρόφιμα.
- Κλείστε την πόρτα και ξεκινήστε ξανά με το κουμπί έναρξης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο φούρνος συνεχίζει αυτόματα μετά από 2 λεπτά, αν δεν έχετε γυρίσει το φαγητό. Ο χρόνος απόψυξης θα είναι μεγαλύτερος στην περίπτωση αυτή.

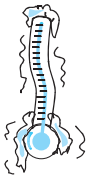


ΤΑΧΕΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗ

Αυτη η λειτουργια χρειαζεται να γνωριζει το καθαρό βάρος των τροφίμων.

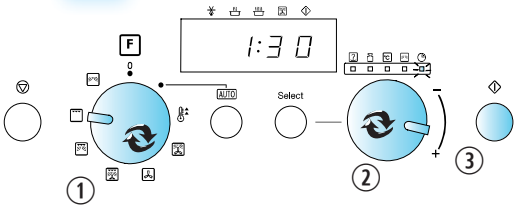
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ:
Αν το βαρος ειναι μικροτερο η μεγαλυτερο απο το συνιστωμενο βαρος: Ακολουθήστε τη διαδικασία για «Μαγείρεμα και ζέσταμα με μικροκύματα» και επιλέξτε ισχύ 160 W για απόψυξη.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ:
Αν τα τροφιμα εχουν θερμοκρασια μεγαλυτερη από αυτή της βαθιάς κατάψυξης (-18°C), επιλέξτε μικρότερο βάρος για τα τρόφιμα.
Αν τα τροφιμα εχουν θερμοκρασια μικροτερη από αυτή της βαθιάς κατάψυξης (-18°C), επιλέξτε μεγαλύτερο βάρος για τα τρόφιμα.



ΤΡΟΦΙΜΑ		ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
	1 **Κρεας**	**100 γρ. - 2 κιλα**	Κιμάς, κοτολέτες, μπριζόλες ή ψητά.
	2 **Πουλερικα**	**100 γρ. - 3 κιλα**	Ολόκληρο κοτόπουλο, κομμάτια ή φιλέτα κοτόπουλου.
	3 **Ψαρια**	**100 γρ. - 2 κιλα**	Ολόκληρες μπριζόλες ή φιλέτα.
	4 **Λαχανικα**	**100 γρ. - 2 κιλα**	Ανάμικτα λαχανικά, μπιζέλια, μπρόκολο, κλπ.
	5 **Ψωμι**	**100 γρ. - 2 κιλα**	Καρβέλι, ψωμάκια ή φραντζολάκια.
Για τροφιμα τα οποια δεν αναγραφονται στον παρακατω πινακα και αν η ποσότητα είναι μεγαλύτερη ή μικρότερη από το συνιστώμενο βάρος, πρέπει να χρησιμοποιήσετε τη διαδικασία «Μαγείρεμα και ζέσταμα με μικροκύματα» και να επιλέξετε τα 160 W κατά την απόψυξη.			

ΓΚΡΙΛ



Χρησιμοποιηστε αυτη τη λειτουργια για να ροδοκοκκινίσει το φαγητό όμορφα και γρήγορα.
Για τροφιμα οπως τυρι, τοστ, μπριζολες και λουκανικα, τοποθετήστε τη σχάρα πάνω στο ταψί ψησίματος.

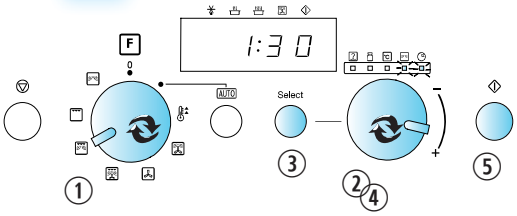
1. **Γυριστε το διακοπτη πολλαπλων λειτουργιων** στη θέση γκριλ.
2. **Γυριστε το διακοπτη ρυθμισης** για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.
3. **Πιεστε το κουμπι εναρξης.**

Μην αφηνετε την πορτα του φουρνου ανοικτη για πολύ, όταν βρίσκεται σε λειτουργία το γκριλ, επειδή θα πέσει η θερμοκρασία.

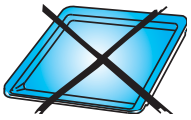
__Βεβαιωθειτε οτι τα σκευη__ που χρησιμοποιείτε είναι πυρίμαχα και κατάλληλα για το φούρνο πριν τα χρησιμοποιήσετε για ψήσιμο στο γκριλ.

__Μη χρησιμοποιειτε πλαστικα__ σκεύη όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γκριλ. Θα λιώσουν. Αντικείμενα από ξύλο ή χαρτί είναι επίσης ακατάλληλα.

ΓΚΡΙΛ COMBI



Χρησιμοποιηστε αυτη τη λειτουργια για να ροδοκοκκινίσει το φαγητό όμορφα και γρήγορα ταυτόχρονα με το μαγείρεμα στα μικροκύματα.



1. **Γυριστε το διακοπτη πολλαπλων λειτουργιων** στη θέση γκριλ Combi.
2. **Γυριστε το διακοπτη ρυθμισης** για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος.
3. **Πιεστε το κουμπι επιλογης** για να επιλέξετε το χρόνο μαγειρέματος.
4. **Γυριστε το διακοπτη ρυθμισης** για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.
5. **Πιεστε το κουμπι εναρξης.**

Βεβαιωθειτε οτι τα σκευη *που χρησιμοποιείτε είναι πυρίμαχα και κατάλληλα για το φούρνο πριν τα χρησιμοποιήσετε για ψήσιμο στο γκριλ.*

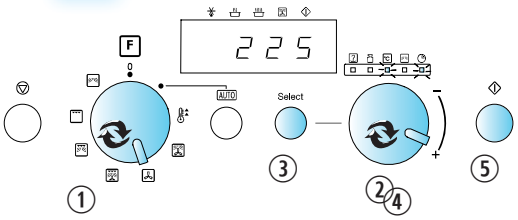
Μη χρησιμοποιειτε πλαστικα *σκεύη όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γκριλ. Θα λιώσουν. Αντικείμενα από ξύλο ή χαρτί είναι επίσης ακατάλληλα.*

Η μεγιστη δυνατη ισχυς μικροκυματων που μπορειτε να χρησιμοποιησετε με τη λειτουργία γκριλ περιορίζεται στο εργοστασιακά προκαθορισμένο επίπεδο. **Χρησιμοποιηστε τη σχαρα** για να τοποθετήσετε επάνω το φαγητό για να επιτρέψετε τη σωστή κυκλοφορία του αέρα γύρω από το φαγητό.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΙΣΧΥΟΣ

ΓΚΡΙΛ COMBI	
Αποδοση	Προτεινομενη χρηση:
650 W	**Μαγειρεμα** λαχανικών και ογκραντέν
350 - 500 W	**Μαγειρεμα** πουλερικών και λαζάνια
160 - 350 W	**Μαγειρεμα** ψαριών και κατεψυγμένων ογκραντέν
160 W	**Μαγειρεμα** κρέατος
90 W	**Φρουτα** με κρούστες

ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ COMBI



Χρησιμοποιηστε τη λειτουργια αυτη για να μαγειρέψετε φαγητά όπως ογκραντέν, λαζάνια, πουλερικά και ψητές πατάτες. **Τοποθετηστε το φαγητο στη ψηλη σχαρα** ή στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο κατά το μαγείρεμα με αυτή τη λειτουργία.

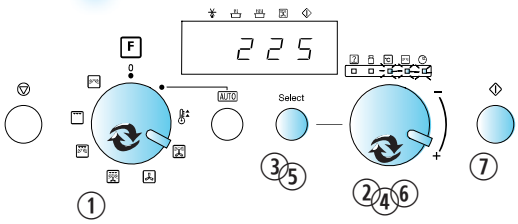
1. **Γυριστε το διακοπτη πολλαπλων λειτουργιων** στη θέση γρήγορου γκριλ.
2. **Γυριστε το διακοπτη ρυθμισης** για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος.
3. **Πιεστε το κουμπι επιλογης** για να επιλέξετε το χρόνο μαγειρέματος.
4. **Γυριστε το διακοπτη ρυθμισης** για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.
5. **Πιεστε το κουμπι εναρξης.**

Η μεγιστη δυνατη ισχυς μικροκυματων που μπορειτε να χρησιμοποιησετε με τη λειτουργία γκριλ περιορίζεται στο εργοστασιακά προκαθορισμένο επίπεδο.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΙΣΧΥΟΣ

ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ COMBI	
Αποδοση	Προτεινομενη χρηση:
650 W	**Μαγειρεμα** λαχανικών και ογκραντέν
350 - 500 W	**Μαγειρεμα** πουλερικών και λαζάνια
160 - 350 W	**Μαγειρεμα** ψαριών και κατεψυγμένων ογκραντέν
160 W	**Μαγειρεμα** κρέατος
90 W	**Φρουτα** με κρούστες
0 W	**Ροδοκοκκινισμα** μόνο κατά το μαγείρεμα

ΓΡΗΓΟΡΟ ΖΕΣΤΑΜΑ



Χρησιμοποιηστε αυτη τη λειτουργια για να προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.
Μην τοποθετειτε φαγητο πριν ή κατά τη διάρκεια προθέρμανσης του φούρνου. Μπορεί να καεί από την έντονη θερμότητα.

1. **Γυριστε το διακοπτη πολλαπλων λειτουργιων** στη θέση γρήγορου ζεστάματος.
2. **Γυριστε το διακοπτη ρυθμισης** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
3. **Πιεστε το κουμπι εναρξης.**

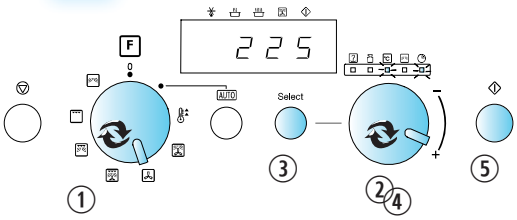
Κατα τη διαδικασια ζεστηματος, τα ψηφία αναβοσβήνουν και η ένδειξη PrE- HEAt (Προθέρμανση) εμφανίζεται σε τακτικά διαστήματα μέχρι την επίτευξη της ρυθμισμένης θερμοκρασίας.

Οταν αρχισει η διαδικασια ζεστηματος, η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί εύκολα αν γυρίσετε το διακόπτη πολλαπλών λειτουργιών.

Ο φουρνος διατηρει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία για 10 λεπτά πριν την απενεργοποίησή του. Στο διάστημα αυτό, περιμένει να τοποθετήσετε φαγητό και να επιλέξετε τη λειτουργία θερμού αέρα για να αρχίσει το μαγείρεμα.

Η προθερμανση γίνεται πάντα με άδειο το φούρνο.

ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ



Χρησιμοποιηστε αυτη τη λειτουργια για να φτιάξετε μπισκοτάκια, γλυκά, παντεσπάνια, σουφλέ, πουλερικά και ψητό κρέας.

1. **Γυριστε το διακοπτη πολλαπλων λειτουργιων** στη θέση θερμού αέρα.
2. **Γυριστε το διακοπτη ρυθμισης** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
3. **Πιεστε το κουμπι επιλογης** για να επιλέξετε το χρόνο μαγειρέματος.
4. **Γυριστε το διακοπτη ρυθμισης** για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.
5. **Πιεστε το κουμπι εναρξης.**

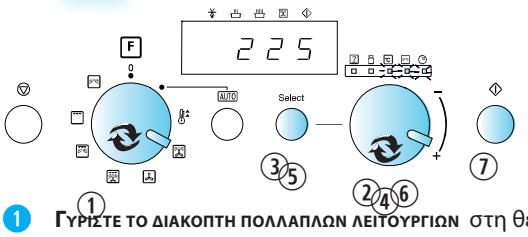
Η προεπιλεγμενη ρυθμιση κατά την επιλογή της λειτουργίας θερμού αέρα είναι 175°C.

Χρησιμοποιηστε τη σχαρα για να τοποθετήσετε επάνω το φαγητό για να επιτρέψετε τη σωστή κυκλοφορία του αέρα γύρω από το φαγητό.

Χρησιμοποιηστε το ταψι ψησιματος για το ψήσιμο μικρών κομματιών, όπως κουλουράκια ή ψωμάκια.

Κατα τη διαρκεια της διαδικασιας ζεσταματος, τα ψηφία αναβοσβήνουν μέχρι την επίτευξη της ρυθμισμένης θερμοκρασίας.
Οταν αρχισει η διαδικασια ζεσταματος, η θερμοκρασια μπορει να ρυθμιστει ευκολα αν γυρισετε το διακοπτη ρυθμισης.

ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ COMBI



Χρησιμοποιηστε αυτη τη λειτουργια για να μαγειρέψετε ψητά κρέατα, πουλερικά και πατάτες με τη φλούδα τους, κατεψυγμένα φαγητά, παντεσπάνια, γλυκά, ψάρια και πουτίγκες.

1. **Γυριστε το διακοπτη πολλαπλων λειτουργιων** στη θέση θερμού αέρα Combi.
2. **Γυριστε το διακοπτη ρυθμισης** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
3. **Πιεστε το κουμπι επιλογης** για να επιλέξετε την ισχύ μικροκυμάτων.
4. **Γυριστε το διακοπτη ρυθμισης** για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος.
5. **Πιεστε το κουμπι επιλογης** για να επιλέξετε το χρόνο μαγειρέματος.
6. **Γυριστε το διακοπτη ρυθμισης** για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.
7. **Πιεστε το κουμπι εναρξης.**

Χρησιμοποιηστε τη σχαρα για να τοποθετήσετε επάνω το φαγητό για να επιτρέψετε τη σωστή κυκλοφορία του αέρα γύρω από το φαγητό.

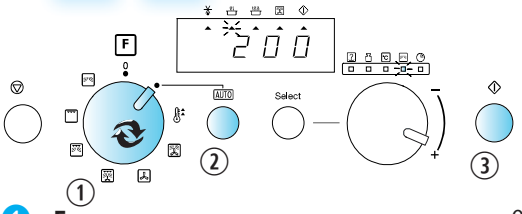
Κατα τη διαρκεια της διαδικασιας ζεσταματος, τα ψηφία αναβοσβήνουν μέχρι την επίτευξη της ρυθμισμένης θερμοκρασίας.

Οταν αρχισει η διαδικασια ζεσταματος, η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί εύκολα αν γυρίσετε το διακόπτη ρύθμισης. Επίσης, μπορείτε να αλλάξετε την ισχύ των μικροκυμάτων. Η μέγιστη δυνατή ισχύς μικροκυμάτων που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε με το θερμό αέρα περιορίζεται στο εργοστασιακά προκαθορισμένο επίπεδο.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΙΣΧΥΟΣ

ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ COMBI	
Αποδοση	Προτεινομενη χρηση:
350 W	**Μαγειρεμα** πουλερικών, ψαριών και ογκραντέν
160 W	**Μαγειρεμα** ψητών
90 W	**Ψησιμο** ψωμιού και κέικ

ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΖΕΣΤΑΜΑ

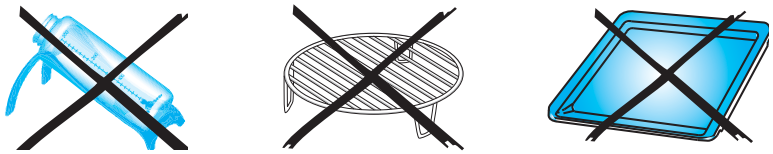


Χρησιμοποιηστε αυτη τη λειτουργια για να ζεστάνετε ήδη μαγειρεμένο φαγητό, είτε είναι κατεψυγμένο ή κρύο.
Τοποθετηστε το φαγητο σε ένα πυρίμαχο πιάτο κατάλληλο για μικροκύματα.

1. **Γυριστε το διακοπτη πολλαπλων λειτουργιων** στη θέση Auto.
2. **Πιεστε το κουμπι Auto** για να επιλέξετε την επιθυμητή αυτόματη λειτουργία.
3. **Πιεστε το κουμπι εναρξης.**

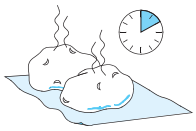
Στο μεσο της διαδικασιας μαγειρεματος, ο φούρνος σταματά και σας ζητά να ανακατέψετε το φαγητό με την ένδειξη Stir Food.
- Ανοίξτε την πόρτα.
- Ανακατέψτε ή γυρίστε το φαγητό.
- Κλείστε την πόρτα και ξεκινήστε ξανά με το κουμπί έναρξης.

Σημειωση: Ο φουρνος θα συνεχισει αυτοματα το μαγειρεμα μετα απο 2 λεπτο, αν δεν γυρίσετε ή ανακατέψετε το φαγητό.



Οταν προκειται να φυλαξετε ένα φαγητό στο ψυγείο ή το τοποθετείτε στο πιάτο για ζέσταμα, τοποθετήστε τα παχύτερα, πυκνότερα τρόφιμα προς την περιφέρεια του πιάτου και τα λεπτότερα ή λιγότερο πυκνά στο κέντρο.

Αν αφησετε τα τροφιμα για 1-2 λεπτα πριν, το αποτελεσμα θα είναι καλύτερο, ειδικά για κατεψυγμένα τρόφιμα.



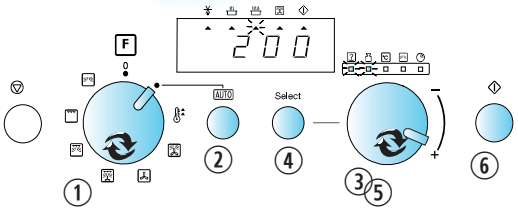
Τοποθετηστε λεπτες φετες κρέατος τη μια πάνω από την άλλη ή εναλλάξτε τις.
Οι πιο χοντρες φετες, όπως ρολός κρέατος και λουκάνικα, πρέπει να τοποθετηθούν κοντά το ένα στο άλλο.

Η πλαστικη μεμβρανη πρέπει να είναι χαραγμένη ή τρυπημένη με ένα πιρούνι για να ανακουφίζεται η πίεση και να μη σκάσει το φαγητό, διότι δημιουργείται ατμός κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

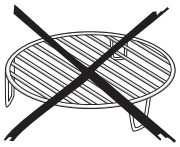
ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΖΕΣΤΑΜΑ

ΤΡΟΦΙΜΑ		ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
	1 **Πιατο φαγητου** (250 γρ. - 600 γρ.)	**Προετοιμαστε το φαγητο** σύμφωνα με τις παραπάνω συστάσεις. Ζεστάνετε με καπάκι.
	2 **Σουπα** (200 γρ. - 800 γρ.)	**Ξαναζεσταντε χωρις καπακι** σε ξεχωριστά μπολ ή σε ένα μεγάλο μπολ.
	3 **Κατεψυγμενη μεριδα** (250 γρ. - 600 γρ.)	**Ακολουθηστε τις οδηγιες στη συσκευασια,** δηλ. εξαερισμός, τρύπημα κτλ.
	4 **Γαλα** (100 γρ. - 500 γρ.)	**Ζεστανετε χωρις καπακι** και χρησιμοποιήστε ένα μεταλλικό κουταλάκι σε φλιτζάνι ή κούπα.
	5 **Φαγητα κατσαρολας** (200γρ. - 800 γρ.)	**Ζεστανετε με καπακι.**
Για τροφιμα τα οποια δεν αναγραφονται σε αυτον τον πινακα και αν το βάρος είναι μεγαλύτερο ή μικρότερο από το συνιστώμενο βάρος, θα πρέπει να ακολουθήσετε τη διαδικασία «Μαγείρεμα και ζέσταμα με μικροκύματα».		

ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

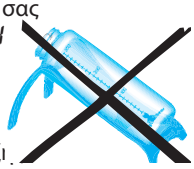


Χρησιμοποιηστε αυτη τη λειτουργια για μαγείρεμα ΜΟΝΟ. Το αυτόματο μαγείρεμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για τρόφιμα που ανήκουν στις κατηγορίες που αναφέρονται στον πίνακα.
Τοποθετηστε το φαγητο σε ένα πυρίμαχο πιάτο κατάλληλο για μικροκύματα.



1. **Γυριστε το διακοπτη πολλαπλων λειτουργιων** στη θέση Auto.
2. **Πιεστε το κουμπι Auto** για να επιλέξετε την επιθυμητή αυτόματη λειτουργία.
3. **Γυριστε το διακοπτη ρυθμισης** για να επιλέξετε την επιθυμητή κατηγορία τροφίμου.
4. **Πιεστε το κουμπι επιλογης** (εμφανίζεται το προεπιλεγμένο βάρος).
5. **Γυριστε το διακοπτη ρυθμισης** για να ρυθμίσετε το βάρος του φαγητού.
6. **Πιεστε το κουμπι εναρξης.**

Στο μεσο της διαδικασιας μαγειρεματος, ο φούρνος σταματά και σας ζητά να ανακατέψετε το φαγητό με την ένδειξη Stir Food γυρίσετε το φαγητό με την ένδειξη Turn Food.
- Ανοίξτε την πόρτα.
- Ανακατέψτε ή γυρίστε το φαγητό.
- Κλείστε την πόρτα και ξεκινήστε ξανά με το κουμπί έναρξη.

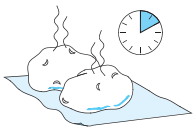


Σημειωση: Ο φουρνος θα συνεχισει αυτοματα το μαγειρεμα μετα απο 2 λεπτο, αν δεν γυρίσετε ή ανακατέψετε το φαγητό.

Οταν προκειται να φυλαξετε ένα φαγητό στο ψυγείο ή το τοποθετείτε στο πιάτο για ζέσταμα, τοποθετήστε τα παχύτερα, πυκνότερα τρόφιμα προς την περιφέρεια του πιάτου και τα λεπτότερα ή λιγότερο πυκνά στο κέντρο.

Τοποθετηστε λεπτες φετες κρέατος τη μια πάνω από την άλλη ή εναλλάξτε τις.
Οι πιο χοντρες φετες, όπως ρολός κρέατος και λουκάνικα, πρέπει να τοποθετηθούν κοντά το ένα στο άλλο.

Αν αφησετε τα τροφιμα για 1-2 λεπτα πριν, το αποτελεσμα θα είναι καλύτερο, ειδικά για κατεψυγμένα τρόφιμα.



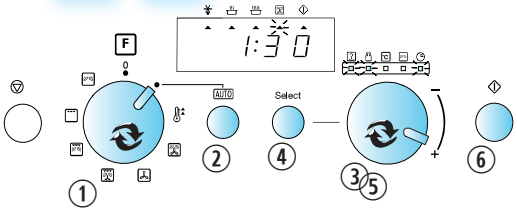
Να χρησιμοποιειτε παντα το καπακι που διατιθεται με τη λειτουργία αυτή, εκτός αν ζεσταίνετε σούπες, οπότε το καπάκι δεν χρειάζεται! Αν το φαγητό είναι συσκευασμένο κατά τρόπο που δεν είναι δυνατό να χρησιμοποιήσετε το καπάκι, πρέπει να κόψετε τη συσκευασία σε 2-3 σημεία, για να φεύγει η υπερβολική πίεση κατά το ζέσταμα.

Η πλαστικη μεμβρανη πρέπει να είναι χαραγμένη ή τρυπημένη με ένα πιρούνι για να ανακουφίζεται η πίεση και να μη σκάσει το φαγητό, διότι δημιουργείται ατμός κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΤΡΟΦΙΜΑ		ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
	1 **Ψητες πατατες**	200 γρ. - 1 κιλό	**Τρυπηστε τις πατατες** και τοποθετήστε τις σε ένα πυρίμαχο πιάτο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων. Γυρίστε τις πατάτες όταν ο φούρνος παράγει το χαρακτηριστικό ήχο. Θυμηθείτε ότι ο φούρνος, το πιάτο και το φαγητό καίνε.
	2 **Φρεσκα λαχανικα**	200 γρ. - 800 γρ.	**Κοψτε τα λαχανικα** σε κομμάτια ίδιου μεγέθους. Προσθέστε 2-4 κουταλιές της σούπας νερό και καλύψτε τα. Ανακατέψτε όταν ο φούρνος παράγει το χαρακτηριστικό ήχο.
	3 **Κατεψυγμενα λαχανικα**	200 γρ. - 800 γρ.	**Μαγειρεψτε με το καπακι.** Ανακατέψτε όταν ο φούρνος παράγει το χαρακτηριστικό ήχο.
	4 **Λαχανικα κονσερβας**	200 γρ. - 600 γρ.	**Αδειαστε** το περισσότερο υγρό και μαγειρέψτε σε ένα πιάτο κατάλληλο για μικροκύματα με καπάκι.
	5 **Ποπ κορν**	90 γρ. - 100 γρ.	**Ψηνετε μονο ενα σακουλακι** κάθε φορά. Αν χρειάζεστε περισσότερο ποπ κορν, ψήστε τα σακουλάκια διαδοχικά.
Για τροφιμα τα οποια δεν αναγραφονται σε αυτον τον πινακα και αν το βάρος είναι μεγαλύτερο ή μικρότερο από το συνιστώμενο βάρος, θα πρέπει να ακολουθήσετε τη διαδικασία «Μαγείρεμα και ζέσταμα με μικροκύματα».			

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ COMBI



Χρησιμοποιηστε αυτη τη λειτουργια για μαγείρεμα ωμών ή κατεψυγμένων τροφίμων.

1. **Γυριστε το διακοπτη πολλαπλων λειτουργιων** στη θέση Auto.
2. **Πιεστε το κουμπι Auto** για να επιλέξετε την επιθυμητή αυτόματη λειτουργία.
3. **Γυριστε το διακοπτη ρυθμισης** για να επιλέξετε την επιθυμητή κατηγορία τροφίμου.
4. **Πιεστε το κουμπι επιλογης (εμφανιζεται το προεπιλεγμενο βαρος).**
5. **Γυριστε το διακοπτη ρυθμισης** για να ρυθμίσετε το βάρος του φαγητού.
6. **Πιεστε το κουμπι εναρξης.**

Για κοτοπουλο και λαζανια. Πριν μαγειρέψετε, βεβαιωθείτε ότι τα σκεύη που χρησιμοποιείτε είναι πυρίμαχα και επιτρέπουν στα μικροκύματα να περνούν από μέσα. Διαφορετικά, μπορεί να μην έχετε καλό τελικό αποτέλεσμα.

Χρησιμοποιειτε παντα το ταψί ψησίματος όταν ψήνετε κουλουράκια και κατεψυγμένα ψωμάκια ή ψωμάκια από κονσέρβα.
Λαδωστε ελαφρα το ταψι ψησιματος ή σκεπάστε το με χαρτί για ψήσιμο.

Κατα τη χρηση των προγραμματων για κουλουράκια και κατεψυγμένα ψωμάκια ή ψωμάκια από κονσέρβα ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί πριν τοποθετήσετε σε αυτόν τρόφιμα. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, ο φούρνος θα σας παροτρύνει να τοποθετήσετε σε αυτόν το φαγητό.

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Τοποθετήσετε το ταψί ψησίματος με το φαγητό στους οδηγούς που βρίσκονται στα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου.
- Κλείστε την πόρτα και ξεκινήστε ξανά με το κουμπί ναρξης.

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ COMBI

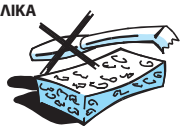
ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΑ ΒΑΡΗ		
	1 **Κοτοπουλο (800 γρ. - 1½ κιλο)**	**Πασπαλιστε το κοτοπουλο** με αλάτι και μπαχαρικά. Αλείψτε με λάδι αν χρειάζεται. Τοποθετήστε σε ένα πυρίμαχο πιάτο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα.
	2 **Κατεψυγμενα λαζανια (400 γρ. - 1 κιλο)**	**Τοποθετηστε σε** ένα πυρίμαχο πιάτο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα.
	3 **Κουλουρακια** (9 έως 12 τεμάχια)	**Τοποθετηστε στο** ελαφρά βουτυρωμένο ταψί ψησίματος. Βάλτε το ταψί στο φούρνο όταν σας ζητήσει να «Add Food» (Προσθέστε τα τρόφιμα).
	4 **Ζυμη ψωμιου σε κονσερβα**	**Χρησιμοποιειται για** τρόφιμα όπως κρουασάν και φραντζολάκια. Τοποθετήστε το άψητο ψωμί στο ταψί ψησίματος. Βάλτε το ταψί στο φούρνο όταν σας ζητήσει να «Add Food» (Προσθέστε τα τρόφιμα).
	5 **Κατεψυγμενα φραντζολακια**	**Χρησιμοποιειται για** έτοιμα κατεψυγμένα φραντζολάκια. Τοποθετήστε τα φραντζολάκια στο ταψί ψησίματος. Βάλτε το ταψί στο φούρνο όταν σας ζητήσει να «Add Food» (Προσθέστε τα τρόφιμα).
Για τροφιμα τα οποια δεν αναγραφονται σε αυτον τον πινακα και αν το βάρος είναι μεγαλύτερο ή μικρότερο από το συνιστώμενο βάρος, θα πρέπει να ακολουθήσετε τη διαδικασία για «Θερμό αέρα ή Θερμό αέρα Combi»		

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Ο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΙΝΑΙ Η ΜΟΝΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ που απαιτείται κανονικά.

Αν δεν διατηρειτε το φουρνο καθαρό μπορεί να προκληθούν βλάβες στην επιφάνεια, που ως αποτέλεσμα θα έχουν τη μείωση της ζωής της συσκευής και πιθανόν να προκύψουν διάφοροι κίνδυνοι.

Μη χρησιμοποιησετε μεταλλικα σφουγγαρακια, καθαριστικα που χαραζουν, *συρμάτινα σφουγγαράκια, σκληρά πανιά κλπ. επειδή μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στον πίνακα ελέγχου, καθώς και στις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου. Χρησιμοποιήστε σφουγγάρι με ήπιο απορρυπαντικό ή χαρτί κουζίνας με υγρό για τζάμια. Βάλτε υγρό για τζάμια σε χαρτί κουζίνας.*



Μην ψεκαζετε *απευθείας πάνω στο φούρνο.*

Σε τακτικα διαστηματα, ειδικά αν έχουν χυθεί φαγητά, αφαιρέστε τον περιστρεφόμενο δίσκο και το στήριγμά του και σκουπίστε τη βάση του φούρνου για να καθαρίσει.

Ο φουρνος αυτος εχει σχεδιαστει για να λειτουργεί με τον περιστρεφόμενο δίσκο στη θέση του.

Μη χρησιμοποιειτε το φούρνο μικροκυμάτων, αν έχετε βγάλει τον περιστρεφόμενο δίσκο για καθαρισμό.

Χρησιμοποιηστε ηπιο απορρυπαντικο, νερό και μαλακό πανί για να καθαρίσετε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου, την εμπρός και πίσω επιφάνεια, καθώς και το πλαίσιο της πόρτας.

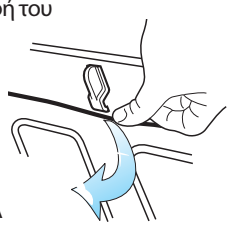
Μην αφηνετε να συσσωρευονται λιπη ή υπολείμματα φαγητού γύρω από την πόρτα.

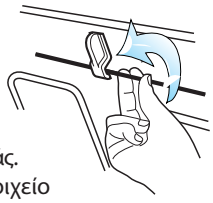
Για τους επιμονους λεκεδες, βράστε στο φούρνο μια κούπα νερό για 2 με 3 λεπτά. Ο ατμός θα μαλακώσει τους λεκέδες.

Η προσθηκη λιγου χυμου λεμονιου σε ένα φλιτζάνι νερό, η τοποθέτησή του στον περιστρεφόμενο δίσκο και το βράσιμο του για λίγα λεπτά μπορεί να εξαλείψει τις οσμές από το εσωτερικό του φούρνου.

Μη χρησιμοποιησετε συσκευες καθαρισμου με ατμο για τον καθαρισμό του φούρνου μικροκυμάτων.

Η αντισταση του γκριλ δεν χρειάζεται καθάρισμα καθώς η έντονη θερμότητα θα κάψει τυχόν υπολείμματα αλλά η οροφή του θαλάμου που βρίσκεται από πάνω μπορεί να χρειάζεται τακτικό καθάρισμα. Αυτό πρέπει να γίνεται με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και σφουγγάρι. Αν το Γκριλ δεν χρησιμοποιείται τακτικά, πρέπει να τίθεται σε λειτουργία για 10 λεπτά το μήνα ώστε να καίγονται τυχόν υπολείμματα και να μειωθεί ο κίνδυνος πυρκαγιάς.

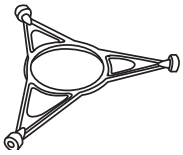




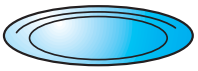
- Σπρώξτε απαλά το στοιχείο συγκράτησης προς την πίσω πλευρά της οροφής του θαλάμου και στη συνέχεια χαμηλώστε το για να απελευθερωθεί η αντίσταση του γκριλ.
- Επαναφέρετε το στοιχείο συγκράτησης στην αρχική του θέση μετά τον καθαρισμό.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΛΕΝΟΝΤΑΙ ΣΕ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ:

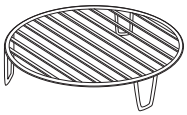
Βαση περιστρεφομενου δισκου.



Γυαλινος περιστρεφομενος δισκος.



Σχαρα.



Ταψι ψησιματος.

Στηριγμα μπιμπερο.

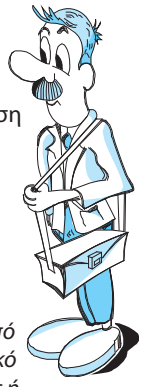
ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αν δεν λειτουργει ο φουρνος, μην τηλεφωνήσετε στο σέρβις, αν δεν κάνετε αυτούς τους ελέγχους:

- Ελέγξτε αν είναι στη θέση τους ο περιστρεφόμενος δίσκος και η βάση του.
- Ελέγξτε αν το φις έχει μπει καλά στην πρίζα.
- Ελέγξτε αν η πόρτα είναι καλά κλεισμένη.
- Ελέγξτε τις ασφάλειες και βεβαιωθείτε ότι έχετε ρεύμα.
- Ελέγξτε ότι ο φούρνος έχει επαρκή εξαερισμό.
- Περιμένετε 10 λεπτά και προσπαθήστε ξανά να θέσετε σε λειτουργία το φούρνο.
- Ανοίξτε και κλείστε την πόρτα πριν προσπαθήσετε ξανά.

Ετσι θα αποφυγετε άσκοπα τηλεφωνήματα, για τα οποία θα χρεωθείτε.
Όταν τηλεφωνήσετε στο Σέρβις, πρέπει να δώσετε τον αριθμό σειράς και το μοντέλο του φούρνου (δείτε την Πινακίδα αναγνώρισης). Για περισσότερες λεπτομέρειες, συμβουλευτείτε το βιβλιαράκι της εγγύησης.

Αν το ηλεκτρικο καλωδιο χρειαζεται αντικατασταση, πρέπει να αντικατασταθεί με γνήσιο ανταλλακτικό, το οποίο θα προμηθευτείτε από το σέρβις μας. Η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου πρέπει να γίνει μόνο από ειδικευμένο τεχνικό.



Το σερβις πρεπει να εκτελειται μονο απο ειδικευμενο τεχνικο. *Είναι επικίνδυνο για οποιονδήποτε άλλο εκτός από κάποιον εκπαιδευμένο τεχνικό να εκτελέσει εργασίες σέρβις ή επισκευής, οι οποίες απαιτούν αφαίρεση οποιουδήποτε καλύμματος, το οποίο παρέχει προστασία από την έκθεση στην ενέργεια των μικροκυμάτων.*
Μην αφαιρειτε κανενα απο τα καλυμματα.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Το κουτι της συσκευασιας είναι πλήρως ανακυκλώσιμο, όπως πιστοποιεί το σύμβολο της ανακύκλωσης. Πρέπει να τηρούνται οι κατά τόπους κανονισμοί για την απόρριψη. Φυλάξτε τα υλικά συσκευασίας που μπορεί να είναι επικίνδυνα (πλαστικές σακούλες, πολυστυρένιο, κλπ.) μακριά από τα παιδιά.

Η συσκευη αυτη φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC σχετικά με απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE). Η σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην αποτροπή πιθανών επιβλαβών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες οφείλονται στον ακατάλληλο χειρισμό των αποβλήτων του προϊόντος αυτού.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Το σύμβολο πάνω στο προϊόν, ή στα έγγραφα που συνοδεύουν το προϊόν, υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντίθετα, πρέπει να παραδίδεται στα κατάλληλα σημεία συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Η απορριψη πρέπει να εκτελείτε σύμφωνα με την τοπική νομοθεσία για τη διάθεση των αποβλήτων.

Για πιο λεπτομερεις πληροφοριες σχετικά με την επεξεργασία, την περισυλλογή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο της τοπικής σας αυτοδιοίκησης, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.
Πριν απο την απορριψη, κόψτε το ηλεκτρικό καλώδιο, ώστε να μην είναι δυνατή η σύνδεση της συσκευής στην ηλεκτρική παροχή.

Συμφωνα με το προτυπο IEC 60705.
Η Διεθνης Επιτροπη Ηλεκτροτεχνιας (International Electrotechnical Commission) έχει αναπτύξει ένα πρότυπο για συγκριτικό έλεγχο της θερμικής απόδοσης διαφόρων φούρνων μικροκυμάτων. Για το συγκεκριμένο φούρνο συνιστούμε τα εξής:

Δοκιμή	Ποσότητα	Χρόνος κατά προσέγγιση	Επίπεδο ισχύος	Δοχείο
12.3.1	1000 γρ.	11 λεπτά	750 W	Πυρέξ 3.227
12.3.2	475 γρ.	5 λεπτά	750 W	Πυρέξ 3.827
12.3.3	900 γρ.	15 λεπτά	750 W	Πυρέξ 3.838
12.3.4	1100 γρ.	28-30 λεπτά	Θερμός αέρας 200°C + 350 W	Πυρέξ 3.827
12.3.5	700 γρ.	25 λεπτά	Θερμός αέρας 200°C + 90 W	Πυρέξ 3.827
12.3.6	1000 γρ.	30-32 λεπτά	Θερμός αέρας 225°C + 350 W	Πυρέξ 3.827
13.3	500 γρ.	2 λεπτά 12 δευτερόλεπτα	Ταχεία απόψυξη	

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ταση τροφοδοσιας	230 V/50 Hz
Ονομαστικη ισχυς εισοδου	2800 W
Ασφαλεια	16 A (HB 13 A)
Ισχυς εξοδου μικροκυματων	900 W
Εξωτερικες διαστασεις (ΥxΠxΒ)	455 x 595 x 560
Εσωτερικες διαστασεις (ΥxΠxΒ)	210 x 450 x 420

© Inter IKEA Systems B.V. 2001.

18535